This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

**Usage guidelines**

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

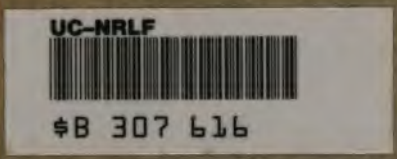
+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

**About Google Book Search**

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

SB
323
F3




Digitized by Google

THE LIBRARY
OF
THE UNIVERSITY
OF CALIFORNIA

FROM THE LIBRARY OF
COUNT EGON CAESAR CORTI

MAIN LIB.-AGRIC.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

BINDING
PREP. DIV.
[redacted]

Digitized by Google

Digitized by Google

Der

# Küchengarten

oder

kurze Uebersicht

aller

bekannten Gartengewächse, ihre Kultur ꝛc.

nach

dem Alphabet geordnet

von

W. Falkmann.

Lemgo, 1826.

Gedruckt mit Meyerschen Schriften.

Digitized by Google

Cortes II

Digitized by Google

SB323
F3

# Vorrede.

Von welchem unendlichen Nutzen der Gar-
nbau in allen seinen Abtheilungen als einer
er drey Zweige der Landwirthschaft ist, bedarf
ohl keiner näheren Erläuterung. Die Ge-
hichte desselben verliert sich in die genaue Vor-
it von den fabelhaften Gärten des Alter-
ums, den Gärten der Juden, der Assyrer,
r Perser, der Griechen und Römer bis zu
n jetzigen Zeiten. Die mannichfaltigen Zwei-
der Gartenkunst entstanden aus der Ver-
iedenheit der Gegenstände und Produkte,
d aus der allgemeinen Sitte, Gärten zu ha-
n, deren verschiedene Arten und die Formen,



F
M753118
Digitized by Google

passenden Anweisung zum Gartenbau fehlt, wage ich es, eine solche dem Publikum zu übergeben. Sie enthält größtentheils Resultate eigner Erfahrung, da ich den Gartenbau, soweit es meine vielen Berufsarbeiten und die ungünstige von der Wohnung entfernte Lage meines Gartens zulassen, mit großer Vorliebe betreibe. Ich bitte nur noch dies kleine Werk nachsichtig aufzunehmen, und es blos als einen anspruchlosen Versuch anzusehen, das Gemeinwohl des Vaterlandes zu befördern, und vielleicht mehrere erfahrne Männer für den vorliegenden Zweck zu gewinnen. Dann ist mein Wunsch erfüllt.

Ich bemerke noch, daß

1) die gewöhnlichen Zeichen für die Dauer der Gewächse gebraucht sind, nämlich ☉ für einjährige, ♂ für zweyjährige, und ♃ für perennirende;

2)

Digitized by Google

2) die Zeit der Dauer des Saamens angegeben ist, in welcher derselbe noch mit Gewißheit aufgeht. Vieler geht indeß noch ein oder mehrere Jahre länger theilweise auf, besonders wenn er in den Schoten oder Kapseln aufbewahrt wird;

3) in Betreff der Aussaat nur die gewöhnliche Zeit angegeben ist, die indeß, nachdem man die Pflanzen früher, wenn es die Witterung erlaubt, besonders aber später haben will, verändert werden kann.

4) Fetter Boden ist stark gedüngtes oder an sich selbst fettes Land. Mittelmäßiger Boden, in welchem kein Mist mehr sichtbar ist, welcher jedoch nicht mager ist. Geringer Boden, der, welcher drey Jahre vorher gut gedüngt ist.

5)

Digitized by Google

5) Die botanischen Nahmen sind nach Linn. Spec. Plant.

Erder im Jahr 1825.

W. Falkmann,
Mitglied der praktischen Gartenbau-Gesellschaft zu Frauendorf in Bayern.

Anis.

Digitized by Google

**Anis.** Pimpinella Anisum. ☉. Vaterland: Egypten.

**Dauer des Saamens:**

Drey Jahr.

**Zeit der Aussaat:**

Februar oder März. Frost schadet den Saamen nicht.

**Boden:**

Mittelmäßig oder selbst schlecht, nur nicht lettig oder zu naß.

**Kultur:**

Wenn der Saame aufgegangen ist, so muß er sorgfältig gejätet und dies wiederholt werden, wenn sich Unkraut zeigt. Er darf nicht dick stehen; etwa einen halben Fuß weit. Blüht im July und reift gewöhnlich zur Zeit der Getraide-Erndte. Wenn die Stengel anfangen gelb zu werden, wird er mit der Wurzel ausgezogen und auf einem luftigen Boden ausgebreitet oder aufgehangen, bis er völlig tro-

Digitized by Google

trocken ist, und nachher ausgedroschen. Als Handelsartikel wird er gewöhnlich auf den Feldern gezogen. Er wird als Gewürzpflanze von Liqueur-Fabrikanten, Kuchenbäckern, in den Apotheken ꝛc. gebraucht.

**Artischocke.** Cynara Scolymus. A. Vaterland: Italien.

**Dauer des Saamens:**
Sechs Jahr.

**Zeit der Aussaat:**
Ende April.

**Boden:**
Fett und etwas feucht, aber nicht naß.

**Kultur:**
Wenn die Pflanzen einige Zoll hoch sind, werden sie auf ein freies, sonniges, tief gegrabenes Land $2\frac{1}{2}$ — 3 Fuß weit von einander verpflanzt. Den Sommer über müssen die Pflanzen durch öfteres Behacken von Unkraut rein gehalten, und wenn es zu trocken ist, begossen werden. Wenn die Früchte sich zu zeigen anfangen, müssen alle Nebenschößlinge abgeschnitten werden. Die zweckmäßige Durchwin-

Digitized by Google

winterung der Stöcke ist schwierig, und da die Artischocken als Speise nicht allgemein beliebt und für bürgerliche Haushaltungen nicht passend sind: so werden sie in hiesiger Gegend wenig oder gar nicht angebaut. Sie werden in der Küche als Gemüse und Salat gebraucht.

**Basilikum.** Ocymum basilicum. ☉. Vaterland: Ostindien.

**Dauer des Saamens:**

Zwey Jahr.

**Zeit der Aussaat:**

May.

**Boden:**

Fett und warm.

**Kultur:**

Der Saame wird flag eingeharkt, und wenn die Pflanzen groß genug sind, auf $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Fuß Weite verpflanzt, oder, welches besser ist, soweit verdünnt. Wenn sie etwa $\frac{1}{2}$ Fuß hoch sind, werden sie abgeschnitten, und wachsen dann wieder. Man hat mehrere Spielarten, die aber sämmtlich sehr empfindlich

Digitized by Google

lich gegen die Kälte sind. Sie werden sowohl als Gewürzpflanze in der Küche, als auch in den Apotheken gebraucht.

**Bete** (weißer Mangold). Beta cicla. ♂. Vaterland: Die Seeküsten von Spanien und Portugall.

**Dauer des Saamens:**
Vier Jahr.

**Zeit der Aussaat:**
April.

**Boden:**
Fett.

**Kultur:**
Am besten ist es, den Saamen gleich 1½ Fuß weit von einander zu legen. Die Pflanzen werden behackt und von Unkraut rein gehalten. Wenn sie leicht bedeckt werden und die Kälte nicht gar zu strenge ist, überwintern sie im Freien. Niemals kommen Raupen auf diese Pflanze, welche in jedem Betracht sehr zu empfehlen ist. Es giebt mehrere Varietäten, von welchen der große Mangold mit den breiten Blattrippen der beste ist. Diese

sehr

Digitized by Google

sehr starken Blattrippen werden, nachdem die äußere Haut abgezogen, wie Spargel zubereitet, und haben einen sehr angenehmen Geschmack. Die zarten Blätter können den ganzen Sommer über als Spinat und Salat zubereitet und in Suppen gegessen werden. Die Wurzel wird wie die Runkelrübe gebraucht. Die Blätter wachsen abgeschnitten sehr schnell wieder und der Anbau dieses Gewächses ist sehr vortheilhaft.

**Blumenkohl.** Brassica oleracea botrytis. ⊙. Vaterland: Cypern.

**Dauer des Saamens:**
Fünf Jahr.

**Zeit der Aussaat:**
März bis May.

**Boden:**
Sehr fett und feucht.

**Kultur:**
Die frühen Pflanzen werden auf Mistbeeten gezogen. Der spätere im freien Lande gezogene giebt aber in der Regel schönere und größere Köpfe. Wenn die Pflanzen stark genug sind, wer-

Digitized by Google

werden sie auf eine Weite von 2 Fuß verpflanzt, nachher behackt und von Unkraut rein gehalten. Der Blumenkohl liebt ein fettes, freies und sonniges Land, viel Feuchtigkeit und besonders den Schaafdünger, mit welchen man die Köpfe an einigen Orten zu außerordentlicher Größe und Schönheit bringt. Bey anhaltender Dürre werden die Köpfe niemals recht schön. Sobald die Blumen angesetzt haben, müssen die äußern großen Blätter geknickt oder oben zusammen gebunden und die Blume damit gegen die Sonne geschützt werden, weil sie dann viel weißer und zarter bleiben. Der Blumenkohl ist besonders in England sehr beliebt und der Gemüsemarkt in London beständig damit versehen. Man zieht ihn dort im Winter und Frühjahr unter Glasglocken, und man kann sich einen Begriff von dem Reichthum und Luxus dieser Hauptstadt machen, wenn man ganze Aecker mit solchen Glasglocken bedeckt sieht. — Er wird in der Küche auf mancherley Weise, frisch und auch getrocknet, zubereitet, und ist ein sehr angenehmes, aber freilich auf den Tisch des Landmanns nicht passendes Gericht.

Bohne.

Digitized by Google

**Bohne.** Große Gartenbohne. Vicia faba major. ⊙. Vaterland: Orient, besonders Egypten.

**Dauer des Saamens:**

Fünf Jahr.

**Zeit der Aussaat:**

Vom Februar bis Ende Juny.

**Boden:**

Gering.

**Kultur:**

Man pflanzt die Bohnen gewöhnlich mit einem sogenannten Pflänzer, zwey Zoll tief, und es trägt sehr zur Ergiebigkeit bey, wenn die Reihen nicht eng, sondern 2—3 Fuß auseinander gepflanzt werden. Man macht die Saaten nach einander, um den ganzen Sommer über junge Bohnen zu haben. Wenn die Pflanzen etwa ½ Fuß hoch sind, werden sie behackt und die Reihen angehäufelt. Wenn sie bald ausgeblühet haben, ist es gut, wenn man die Spitzen abbricht, indem dies nicht allein das Abfallen der Blüthen verhindert, sondern auch den Wachsthum fördert. Auch bleiben sie eher von den Blattläusen verschont, die den

spä-

Digitized by Google

späten Pflanzungen häufig schaden. Man hat verschiedene Varietäten, von welchen die gemeine große Bohne und die kleine Portugiesische oder Magazanbohne die besten sind. Die letztere ist sehr früh, und, obgleich klein, sehr volltragend und schmackhaft. Sie bildet eins der Haupt-Gemüse für den Landmann in hiesiger Gegend. Auf den Balearischen Inseln werden sie in ungeheuer Menge gebaut, und theils trocken nach Spanien versandt, theils dort consumirt. Sie werden geschält trocken gegessen, haben einen sehr guten Geschmack und sind sehr nahrhaft. Man kann die Bohnen auch, wie die Erbsen, in bloßem Salze grün einmachen. Sie halten sich in verpichten Gläsern sehr gut und frisch.

**Bohnenkraut.** Kölle, Saturey. Saturja hortensis. ☉. Vaterland: Italien.

**Dauer des Saamens:**
Zwey Jahr.

**Zeit der Aussaat:**
März und April.

**Boden:**
Jeder.

Kul

Digitized by Google

**Kultur:**

Darüber ist wenig zu sagen, da dies Kraut in jedem Boden fortkommt, sich selbst durch seinen Saamen gewöhnlich fortpflanzt, und da, wo es einmal gestanden hat, immer wieder erscheint. Man braucht die Pflanzen nur auf ½ Fuß weit zu verdünnen oder auch zu verpflanzen. Der Gebrauch als Gewürzkraut an Speisen, besonders an Bohnen, ist bekannt.

**Borrage.** Borretsch. Borago officinalis.

⊙. Vaterland: Die Levante.

**Dauer des Saamens:**

Zwey Jahr.

**Zeit der Aussaat:**

März und April.

**Boden:**

Jeder.

**Kultur:**

Wenn man davon gesäet hat, welches aber nur einmal nöthig ist, da sich dies Gewächs sehr durch den ausfallenden Saamen fortpflanzt, so verdünnt man die Pflanzen bis auf 1 Fuß Weite, und es bedarf dann keiner besondern Wartung weiter. Die zarten Blätter und



Digitized by Google

Blumen werden zu Salat, an Suppen und zu kühlenden Getränken in Wein und Essig gebraucht. Sie haben eine erfrischende Eigenschaft und die Blätter einen Gurkengeschmack. Der Saft der Pflanze giebt Salpeter und die verwelkten Stengel brennen wie Zündpapier. Die Blume ist hübsch, und wird daher auch zur Zierde gebraucht.

**Braunkohl.** Blaukohl. Brassica oleracea laciniata. ♂.

**Dauer des Saamens:**

Fünf Jahr.

**Zeit der Aussaat:**

März bis May.

**Boden:**

Fett.

**Kultur:**

Es giebt eine große Menge Spielarten dieses Kohls, hohen und niedrigen, dunkelbraunen, grünen und gefleckten. Der hohe ist besonders wegen des Abblattens fürs Vieh nützlich; zum Küchengebrauch ist besonders der niedrige, schwarzbraune Bardowieker, und der nicht sehr hohe krause grüne der beste. Wenn die Pflan-

zen

Digitized by Google

zen die gehörige Größe erreicht haben, versetzt man sie auf einen Fuß Weite in ein gut gedüngtes Land. Sind sie etwas herangewachsen, so werden sie behackt und Reihenweise angehäufelt. Man thut gut, ihn im Winter dicht neben einander einzugraben und niederzulegen, da er sonst, besonders der hohe, leicht verfriert. Der Raufrost ist ihm sehr nachtheilig. Man kann zwar den hohen Kohl abblatten; dies darf aber nicht, wie es sehr oft der Fall ist, zu stark und zu oft geschehen, indem er zwar danach sehr hoch wird, aber die Köpfe sehr darunter leiden. Man kann den braunen Kohl durch Ableger vermehren, indem man im Frühjahr die Sprossen, wenn sie groß genug sind, von dem Strünke abreißt (und zwar nach unterwärts, damit etwas von dem Strunke daran sitzen bleibt) und so pflanzt. Er artet auf diese Art nie aus und wird nicht von den Erdflöhen gefressen. Diese Ableger bedürfen aber Anfangs der Feuchtigkeit. Die Blüthe der Sprossen muß man erst einigemal abbrechen, bis keine mehr kommen.



Digitized by Google

**Broccoli.** Spargelkohl. Varietät der Brassica olerecea botrytis. ⊙. Vaterland: Italien.

**Dauer des Saamens:**
Fünf Jahr.

**Zeit der Aussaat:**
März bis May.

**Boden:**
Fett.

**Kultur:**
Man unterscheidet drey Sorten, weißen, purpurrothen und braunen unter einer Menge anderer Varietäten. Die Pflanzen werden früh in Mistbeeten oder im May und Juny im freien Lande gezogen. Der braune hält einen gelinden Frost aus, die andern Sorten aber nicht. Er liebt schweren lehmigen Boden und Pferdemist, wird in einer Weite von 2 Fuß verpflanzt und übrigens wie der Blumenkohl behandelt. In der Küche wird er eben so wie dieser gebraucht, aber auch die Stengel wie Spargel und zum Salat zugerichtet gegessen.

**Cardone,** spanische Artischocke. Cynara cardunculus. 4. Vaterland: Candia.

Dauer

Digitized by Google

**Dauer des Saamens:**
Sechs Jahr.

**Zeit der Aussaat:**
Ende April.

**Boden:**
Fett, aber locker.

**Kultur:**
Obgleich eine perennirende Pflanze, geht sie doch manchmal im Winter zu Grunde, und muß dann wieder aus Saamen gezogen werden. Man legt denselben 4—5 Fuß auseinander, um die Pflanzen bleichen zu können. Dies geschieht, wenn sie erwachsen, d. h. 4 bis 5 Fuß hoch sind. Man umwickelt sie dann, nachdem sie von allen faulen Blättern oder Schmutz gereinigt, bis an die Spitze mit Stroh oder Heu, und bedeckt sie mit Mist oder Erde. Nach 3 bis 4 Wochen sind sie zum Verspeisen gut. Sie werden wie die Artischocken zugerichtet, zu Gemüse, Salat und an Suppen gebraucht.

**Carotte.** Mohrrübe. Daucus carota. ♂.

**Dauer des Saamens:**
Vier Jahr.

Zeit

Digitized by Google

**Zeit der Aussaat:**

Februar bis May.

**Boden:**

Mittelmäßig und locker.

**Kultur:**

Von den verschiedenen Spielarten der Möhre wird die dunkelgelbe Carotte gewöhnlich zur frühesten Aussaat genommen, und sie ist auch ohnstreitig die schmackhafteste. Wenn man sie recht früh haben will, kann man sie schon im September oder October säen; allein diese frühen Carotten sind im Frühjahr oft holzig und ungenießbar. Man kann sie jedoch im Januar oder Februar, wenn die Erde offen ist, an eine warme Stelle säen. Der Saame liegt lange in der Erde und Frost schadet ihn nicht leicht. Er verdirbt übrigens sehr leicht, und man muß daher für guten frischen Saamen Sorge tragen. Da derselbe durch seine rauhen Ränder zusammenhängt und sehr leicht ist, so muß man ihn zwischen den Händen abreiben und an einem windstillen Tage säen, man vermischt den Saamen auch wohl mit Sand. Im April macht man die Hauptsaat, da die früheren leicht durchschießen. Das Land

darf

Digitized by Google

darf nicht frisch gedüngt seyn; auf lockerm, etwas sandigem Lande, welches das Jahr vorher gedüngt und mit Kohlarten bestellt gewesen ist, gerathen sie am besten. Sie müssen fleißig gejätet, aufgelockert und beim Heranwachsen nach und nach bis auf 3—5 Zoll weit verdünnt werden. Ihr mannichfaltiger Gebrauch in der Küche ist bekannt, und sie sind fast allgemein sehr beliebt. Es wird außerdem ein Syrup und weinartige Getränke daraus bereitet, auch geben sie ein sehr gutes Futter fürs Vieh.

**Cichorie.** Wegewart. Cichorium Intybus. ♂.

**Dauer des Saamens:**

Sechs Jahr.

**Zeit der Aussaat:**

April und Anfangs May.

**Boden:**

Mittelmäßig und locker.

**Kultur:**

Da die Wurzeln mehrere Fuß lang werden, so muß das Land sehr tief gegraben, locker und nicht frisch gedüngt seyn. Sie werden dem-

Digitized by Google

demnächst rein von Unkraut gehalten und hinlänglich verdünnt. Frost schadet ihnen nicht. Ihr Gebrauch als Kaffee-Surrogat ist bekannt. In der Küche dienen sie zu Gemüse und Salat, auch eingemacht in Essig oder Zucker. Die jungen Blätter und Sprossen geben im Winter einen sehr angenehmen und gesunden Salat. Um sie zu erlangen, bedient man sich am zweckmäßigsten einer Tonne, in welcher nicht allein unten im Boden zum Abfluß der Feuchtigkeit, sondern überall in die Stäbe Löcher gebohrt werden. In diese Tonne legt man die Cichorienwurzeln schichtweise zwischen Sand, so daß die Kronen der Wurzeln in den Löchern liegen. Bald werden die schönen gelben Sprossen aus diesen hinauswachsen, wo man sie dann nach Bedürfniß gebrauchen kann.

**Dill.** Anethum graveolens. ☉. Vaterland: Spanien.

**Dauer des Saamens:**
Drey Jahr:
**Zeit der Aussaat:**
April.



Digitized by Google

**Boden:**

Jeder.

**Kultur:**

Darüber ist nichts zu sagen, da er keiner besondern Behandlung bedarf, sich selbst durch den ausfallenden Saamen mehr, als man wünscht, fortpflanzt und in jedem Boden fortkommt. Der Dill hat einen angenehmen kräftigen Geruch und wird als Gewürzkraut, besonders die Saamendolden, zum Einmachen der Gurken, des Sauerkrauts ꝛc. viel gebraucht.

**Dragun.** Artemisia dracunculus. 4. Vaterland: Sibirien.

**Dauer des Saamens:**

Diesen erhält man hier selten. Die Fortpflanzung geschieht daher durch Zertheilung der Stöcke.

**Zeit der Verpflanzung:**

März.

**Boden:**

Fett, aber leicht.

**Kultur:**

Er wuchert sehr stark und muß daher an abgelegene Stellen des Gartens gepflanzt werden.

Digitized by Google

den. Alle 3—4 Jahr legt man ihn um, und weiterer Pflege bedarfs nicht. Er wird seines angenehmen Geschmacks wegen in der Küche als Gewürzkraut, zu Salaten, an Suppen und Brühen ꝛc. gebraucht.

**Endivie.** Cichorium Endivia. ♂. Vaterland: China und Japan.

**Dauer des Saamens:**

Sieben Jahr.

**Zeit der Aussaat:**

May und Juny.

**Boden:**

Fett.

**Kultur:**

Es giebt mehrere Varietäten, von welchen der grüne, krause Federendivien die beste ist. Vor Ende Juny darf man wenig, nur zum nothwendigen Bedarf, säen, da dieser sehr leicht durchschießt. — Wenn die Pflanzen etwa sechs Blätter haben, versetzt man sie auf 1 Fuß Weite. Die, welche man auf dem Saamenbeete gehörig verdünnt stehen läßt, werden viel früher zum Gebrauch gut. Wenn sie vollkommen erwachsen sind, werden sie gebleicht,

Digitized by Google

bleicht, um zum Gebrauche tüchtig zu werden. Es giebt hierzu mancherley Methoden, je nachdem man diese Operation beschleunigen will. Die leichteste ist das bloße Zusammenbinden der Köpfe an einem trocknen Tage, sonst bedeckt man sie auch mit Steinen oder Erde. Wenn man die zusammengebundenen Köpfe mit den Wurzeln in ein Gefäß mit Wasser, und dies neben das Feuer oder den Ofen setzt, so werden sie nicht allein sehr schnell gelb, sondern auch außerordentlich zart. — Sobald es anfängt zu frieren, muß er aus dem Garten aufgenommen werden, da er gar keinen Frost erträgt. Im Winter ist er schwierig aufzubewahren, da er sehr leicht fault. In luftigen Kellern in Sand gepflanzt hält er sich am besten, allein wie wenig findet man eine solche Gelegenheit. Ich lasse ihn, nachdem er einige Tage abgetrocknet, binden und unter ein Schauer, wo er vor Nässe geschützt ist, in Sand einpflanzen. Bey Frostwetter wird er mit Stroh bedeckt und ihm bey gutem Wetter Luft gegeben. Er hält sich so ziemlich lange, und ich kann daher diese Methode empfehlen. Der Gebrauch desselben als Gemüse und Salat

ist

Digitized by Google

ist bekannt, und er ist seiner Heilkräfte wegen sehr beliebt.

Der Sommer-Endivien ist eine Art der Lactuca sativa, erfordert so wie diese einen fetten Boden, und wird vom März bis July gesäet. Wenn die Köpfe vollständig sind, werden sie wie der Winter-Endivien zusammengebunden, wo sie dann sehr zart und gelb werden.

**Erbsen.** Pisum sativum. ☉. Vaterland: Das südliche Europa.

**Dauer des Saamens:**
Fünf Jahr.

**Zeit der Aussaat:**
Vom Februar bis Juny.

**Boden:**
Gering.

**Kultur:**
Von dieser Pflanze sind eine Menge Spielarten entstanden, welche man in zwey Hauptklassen theilt, nämlich die Zucker-Erbse, welche mit den Schalen gegessen wird, und die Schal- oder Läufer-Erbse, welche ausgedrüllt wird. Es giebt von beiden Sorten niedrige

Digitized by Google

drige und hohe, große und kleine. Die früheste, volltragende Mayerbse ist besonders einträglich. Sie sind gegen den Frost nicht empfindlich, wenn sie nicht gerade keimen. Um den ganzen Sommer junge Erbsen zu haben, pflanzt man sie von Zeit zu Zeit. Dies geschieht gewöhnlich mit einem Bohnenpflänzer. Die Beete dürfen nicht zu breit seyn und müssen einen sonnigen, offnen Platz haben. Auf fettem Lande setzen sie wenig Schoten an und treiben zu viel ins Laub. Wenn sie etwa ½ Fuß hoch sind, werden sie behäufelt und gestiefelt; man thut auch wohl, wenn sie größer werden, die Beete mit Matten oder Bindfaden zu umziehen. Sie müssen vorsichtig gepflückt werden, da die Ranken sehr zart sind. Zur Saat thut man wohl, eine Ecke oder ein Beet stehen zu lassen und gar nicht zu pflücken. Ihr Gebrauch in der Küche, grün, eingemacht und getrocknet, ist bekannt.

Die Spargelerbse, lotus tetragonolobus, wird wie die gewöhnliche Erbse behandelt. Die Schoten sind viereckig und nur jung zu gebrauchen, so lange sie sich biegen lassen.

Sie

Digitized by Google

Sie werden abgekocht und wie Spargel, oder mit Essig und Oel zubereitet, gegessen. Ihre schönen Blüthen geben ihr den Rang einer Zierpflanze.

**Erdäpfel.** Erdbirnen. Helianthus tuberosus. 24. Vaterland: Brasilien.

**Zeit der Aussaat:**

Die Knollen werden im März gelegt.

**Boden:**

Mittelmäßig, leicht.

**Kultur:**

Das Gewächs hat das Ansehn einer Sonnenblume und wird oft 10—12 Fuß hoch. Es blüht im September und October. Der Saame wird niemals reif. An den kriechenden Wurzeln hangen eine Menge rother Knollen, oft 70 bis 80. Man legt die Knollen, oder nur Schnittlinge davon, mit 1 oder 2 Augen, 4 Zoll tief und 1½ Fuß von einander. Nachher werden sie etwas behäufelt und bedürfen keiner weitern Wartung. Sie wuchern sehr. Die Knollen werden für eine gesunde nahrhafte Speise gehalten und haben einen süßen nicht unangenehmen Geschmack. Neuerdings sind

sie

Digitized by Google

sie sehr als Viehfutter empfohlen worden. Man darf die langen Stengel der Pflanze nicht abschneiden, sonst werden die Knollen holzig.

**Erdbeere.** Fragaria vesca. 24.

**Zeit der Verpflanzung:**

März und August.

**Boden:**

Fett.

**Kultur:**

Es giebt eine Menge Varietäten, von denen die gemeine Garten-Erdbeere und die Virginische in unsern Gärten am meisten gezogen werden. Die Kultur ist im Ganzen bey allen gleich. Sie verlangen einen fetten mehr lehmigen als sandigen Boden, und Feuchtigkeit. Alle 4, höchstens 5 Jahr, müssen sie umgelegt werden. Man pflanzt sie am besten auf Beeten mit 3—4 Reihen einen Fuß weit auseinander, wozu die Ausläufer und jungen Nebensprößlinge am besten sind. Zwischen den Pflanzen muß man die Erde oft auflockern und die Laufsprossen etwa dreimal des Jahrs abschneiden, so wie auch die Beete von Unkraut

rein

Digitized by Google

rein halten. — Man zieht die Erdbeeren auch aus dem Saamen, und hat dadurch in England 400 Varietäten hervorgebracht. Man säet den Saamen im Frühjahr oder Ende July, und die Pflanzen tragen nach 2—3 Jahren. Zu ihrer Verpflegung bestreut man im Winter die Erdbeerbeete mit gutem kurzen Mist. Die Frucht wird bekanntlich auf mancherley Weise benutzt. Ihr Geschmack ist angenehm und kühlend. Die jungen Blätter der Pflanze geben ein gutes Theesurrogat.

**Erdmandel.** Cyperus esculentus. 24. Vaterland: Egypten und Südeuropa.

**Zeit der Aussaat:**

Die Knollen werden im May gepflanzt, wenn kein Frost mehr zu befürchten ist.

**Boden:**

Mittelmäßig.

**Kultur:**

Man pflanzt die Knollen 2 Zoll tief und 1 Fuß weit, und die Pflanze bedarf nachher nur der Reinigung von Unkraut. Sie ist sehr ergiebig. Die Knollen sind schwärzlich und von Gestalt und Größe der Mandeln. Das Kraut

ist

Digitized by Google

ist ein gutes Viehfutter, darf aber nicht früher als kurz vor Aufnahme der Knollen abgeschnitten werden. Der Geschmack dieser letztern ist angenehm und dem von Mandeln ähnlich. Sie sind ein gutes Kaffee-Surrogat; auch wird Mandelmilch davon gemacht, wie auch Oel und Branntwein. Wenn die Knollen im Herbst aufgenommen sind, wäscht man sie rein und trocknet sie, mit öfterm Umwenden, auf einem trocknen Boden.

**Feldsalat.** Rapunzel. Valeriana locusta olitoria. ☉.

**Dauer des Saamens:**

Vier Jahr.

**Zeit der Aussaat:**

August und September.

**Boden:**

Jeder.

**Kultur:**

Obgleich diese Pflanze überall auf den Feldern wild wächst, wird sie doch in den Gärten gezogen, da sie durch die Kultur zarter und schmackhafter wird. Sie bedarf gar keiner Wartung, und man streuet den Saamen



Digitized by Google

blos oben auf die Erde zwischen andere Gewächse, z. B. Kohl u. dgl. — Zum Salat ist diese Pflanze im Winter und noch mehr im Frühjahr sehr willkommen.

**Fenchel.** Anethum Foeniculum. *F.* Vaterland: Italien.

**Dauer des Saamens:**

Vier Jahr.

**Zeit der Aussaat:**

April.

**Boden:**

Fett.

**Kultur:**

Als Gartengewächs ist die niedrige Italiänische oder Bologneser Art mit starkem fleischigen Stengel am meisten zu empfehlen. Man versetzt die Pflanzen, wenn sie hinlänglich herangewachsen sind, auf 1½ Fuß Weite. Ist der Stengel 7—8 Zoll hoch und dick genug, so wird die Erde an denselben angehäuft, wodurch er weiß und zart und binnen 12—14 Tagen zum Gebrauch gut wird. Der Anbau des gemeinen Fenchels wird mehr auf den Feldern im Großen betrieben. Er wird in den Apotheken,

Digitized by Google

theken, als Gewürzkraut in der Küche, und die zarten gebleichten Stengel als Salat gebraucht, der sehr gesund und wohlschmeckend ist.

**Gurken.** Cucumis sativus. ☉. Vaterland: Palästina.

**Dauer des Saamens:**
Sieben Jahr.

**Zeit der Aussaat:**
May.

**Boden:**
Fett.

**Kultur:**
Es giebt mehrere Sorten, von denen die lange grüne und weiße Schlangengurke die besten sind. Die letztere ist die zarteste. Sie verlangen einen fetten lockern und warmen Boden. Gegen Frost sind die Pflanzen sehr empfindlich. Deshalb darf man den Saamen vor dem Monat May selten legen, und dennoch gehen ganze Saaten zu Grunde, man thut daher wohl, mehrere Aussaaten zu machen. Die gegen Ende Juny gelegt werden, geben zum Einmachen noch immer sehr gute Früchte.



Digitized by Google

Zum Saamen muß man von der ersten Saat die längsten und schönsten Früchte reif werden lassen. Sie gerathen sehr gut, wenn man auf Beeten von ohngefähr 4 Fuß Breite in der Mitte desselben einen Graben von etwa 1 Fuß Breite und ½ Fuß Tiefe mit gutem kurzen Mist ausfüllt, ihn darin fest tritt und mit ein Paar Zoll Erde bedeckt. Auf der Mitte dieses Grabens legt man die Kerne in eine Rinne und bedeckt sie leicht mit Erde. Wenn sie aufgegangen und etwas herangewachsen sind, kann man die Pflanzen auf 1 Fuß Weite verdünnen und die kräftigsten stehen lassen. Sie wachsen auf diese Art sehr üppig, allein die Maulwürfe halten sich gern in diesen Graben auf. Die Gurken lieben Feuchtigkeit und müssen bey trocknem Wetter begossen werden. Verpflanzen lassen sie sich schwer, und nur wenn sie mit der Erde versetzt werden. Wenn sie anfangen zu ranken, legt man die Ranken gleichförmig über das Beet. Vorzüglich gut wachsen sie aber, wenn man sie auf kleine Spaliere zieht, die etwa 1 Fuß über der Erde erhaben sind. Die Früchte werden viel schmackhafter, als wenn sie auf der Erde liegen, vorzüglich in nassen

Som-

Digitized by Google

Sommern, wo sie sonst leicht fleckig und faul werden. Daß man, wie früher irrig geschah, die männlichen, sogenannten tauben Blüthen, nicht abbrechen muß, braucht jetzt wohl kaum erwähnt zu werden. Manche lassen die Kerne vor dem Säen erst keimen oder aufquellen, welches indeß, wenngleich darauf Dürre eintritt, schädlich ist. Der zwey- bis dreyjährige Saame wird dem frischen vorgezogen.

**Haferwurzel.** Tragopogon porrifolium. ♂.

**Dauer des Saamens:**

Drey Jahr.

**Zeit der Aussaat:**

März.

**Boden:**

Mittelmäßig.

**Kultur:**

Wenn die Pflanzen erschienen sind, verdünnt man sie bis auf ½ Fuß Weite und hält sie von Unkraut rein. Im August und September werden die Wurzeln zu gebrauchen seyn. Im folgenden Jahre, wenn sie in Saamen schießen, werden sie holzig und unschmackhaft.

Die

Digitized by Google

Die schwarze Haferwurzel, Scorzoner-Wurzel, Scorzonera hispanica, welche in Spanien wild wächst, ist der vorigen ihrer Natur und ganzen Behandlung nach gleich. Nur bleiben die Wurzeln auch dann noch genießbar, wenn sie Saamen tragen. Beide Sorten werden, wie die Möhren, als Gemüse in Suppen und als Salat genossen.

## Indianische Kresse. Kapuziner-Kresse.

Tropaeolum majus. ☉. Vaterland: Peru.

### Dauer des Saamens:

Drey Jahr.

### Zeit der Aussaat:

April.

### Boden:

Mittelmäßig.

### Kultur:

Obgleich dies Gewächs meistens nur in den Blumengärten angepflanzt wird, so ist es doch in den Küchengärten sehr nützlich, da die jungen Saamenkörner und die noch grünen Blüthenknospen das beste Surrogat für die Kapern sind, denen sie im Geschmack sehr gleich kom-

Digitized by Google

kommen. Man legt die Körner in ½ Fuß Weite und ½ Zoll tief um eine Stange, einen Baum oder an Spaliere, an welchen sie hinauf ranken. Sie blüht den ganzen Sommer hindurch und ist eine Zierde des Gartens. Gegen den Frost ist sie sehr empfindlich.

**Johannislauch.** Fleischlauch. Allium schoenoprasum majus. 2.

**Zeit der Aussaat:**

Die Zwiebeln werden im August und September gelegt.

**Boden:**

Mittelmäßig.

**Kultur:**

Das Land darf nicht mager, aber auch nicht frisch gedüngt seyn. Man legt die Zwiebeln einzeln 4—6 Zoll tief und 1 Fuß auseinander, hält sie von Unkraut rein und lockert den Boden zuweilen auf. Um Johannis, wenn das Laub abstirbt, werden sie aufgenommen, abgetrocknet und aufbewahrt. Ihr Gebrauch in der Küche ist bekannt, und sie sind bey vielen als Gemüse sehr beliebt.

Kar-

Digitized by Google

**Kartoffel.** Solanum tuberosum. 4. Vaterland: Südamerika.

**Zeit der Aussaat:**

April.

**Boden:**

Fett und locker.

**Kultur:**

Die Behandlung dieses unvergleichlichen Gewächses ist so bekannt, daß es unnöthig ist, darüber hier etwas zu sagen. Man hat eine große Menge Varietäten, die man durch Erziehung aus dem Saamen noch immer vermehrt. Der bekannten Sorten sind 33, worunter 10 Sorten Früh- und 22 Sorten Spät-Kartoffeln. Sie lieben einen fruchtbaren, leichten und etwas sandigen Boden, in welchem sie am schmackhaftesten werden. Man pflanzt sie fort: durch den Saamen, durch Absenker, durch Saugschößlinge, durch Triebe aus den Knollen, durch zerschnittene und durch ganze Knollen.

**Knoblauch.** Allium sativum. 4. Vaterland: Sicilien und das südliche Frankreich.

Zeit

Digitized by Google

Zeit der Aussaat:

März und September.

Boden:

Mittelmäßig.

Kultur:

Man legt die Zwiebeln auf ½ Fuß Weite und 4 Zoll tief, und hält sie nachher von Unkraut rein. Wenn das Laub gelb wird, werden sie aufgenommen und trocken aufbewahrt. In Deutschland wird das Knoblauch nicht häufig in den Küchen gebraucht, desto mehr aber in Italien und Spanien. Es hat herrliche Eigenschaften und ist sehr gesund.

Kohlrabi über der Erde. Brassica oleracea gongylodes. ♂.

Dauer des Saamens:

Fünf Jahr.

Zeit der Aussaat:

März.

Boden:

Fett.

Kultur:

Die verschiedenen Sorten sind eine weiße, eine bläuliche und eine grüne, die sich im Geschmack

Digitized by Google

schmack ziemlich gleich sind. Die Pflanzen werden, wenn sie hinlänglich erwachsen sind, auf eine Weite von 1½ Fuß verpflanzt, und die Erde umher zuweilen aufgelockert und von Unkraut gereinigt. Wenn die Knollen jung sind, schmecken sie am besten, nachher werden sie leicht holzig. Ehe Frost eintritt, werden sie zu Haus geholt. Ihr Gebrauch in der Küche ist bekannt, man genießt sie als Gemüse und als Salat. An einigen Orten werden sie auch nach Art des weißen Kohls eingemacht.

**Kopfkohl.** Kumst, weißer Kohl. **Brassica** oleracea capitata. ♂.

**Dauer des Saamens:**

Fünf Jahr.

**Zeit der Aussaat:**

März.

**Boden:**

Fett.

**Kultur:**

Man zählt eine Menge Varietäten, die sich durch Größe, Gestalt und Farbe unterscheiden. Die sämmtlichen Sorten verlangen ein stark gedüngtes, schweres und etwas feuchtes Land.

In

Digitized by Google

In leichtem sandigen Boden gedeihen sie am wenigsten. Der Schaafmist ist ein vorzüglicher Dünger dafür. Wenn die Pflanzen hinlänglich groß sind, werden sie nach einem starken Regen verpflanzt. Die Entfernung richtet sich nach der Sorte. Der gewöhnliche große platte Braunschweiger muß 2½ Fuß auseinander gepflanzt werden. Die Pflanzen werden nachher behackt, behäufelt und von Unkraut rein gehalten.

Winter-Kopfkohl wird Ende July oder im August gesäet und nach Michaelis verpflanzt. Man thut wohl, wenn man ihn in 4—6 Zoll tiefe Furchen und bis ans Herz in die Erde pflanzt, indem er alsdann besser gegen den Frost geschützt ist. Er geht bey strengen Wintern häufig verloren. Auch im Frühjahr kann man ihn noch verpflanzen, allein die Nachtfröste sind ihm dann auch sehr schädlich.

Von dem frühen Zucker-, kleinen frühen Erfurter und rothem Kopfkohl ist die Behandlung in jeder Rücksicht der des großen weißen Kohls gleich; nur brauchen diese Sorten, da sie keine sehr große Köpfe geben, nicht so weit aus-

Digitized by Google

auseinander gepflanzt zu werden. Der Gebrauch und der große Nutzen des Kopfkohls ist bekannt.

**Körbel.** Scandix cerefolium. ⊙.

**Dauer des Saamens:**

Vier Jahr.

**Zeit der Aussaat:**

Vom März bis September.

**Boden:**

Jeder.

**Kultur:**

Es ist darüber weiter nichts zu sagen, da der Körbel keiner besondern Wartung bedarf und sich selbst häufig genug fortpflanzt, wo er einmal gestanden hat. Er wird als Gewürzkraut an Kohl, zu Suppen u. s. w. gebraucht und ist sehr gesund.

**Kresse.** Lepidium sativum. ⊙.

**Dauer des Saamens:**

Drey Jahr.

**Zeit der Aussaat:**

Vom März an den ganzen Sommer hindurch.

Boden.

Digitized by Google

Boden:

Jeder.

Kultur:

Die Erziehung ist sehr leicht und darüber wenig zu sagen. Man säet die Kresse gewöhnlich in Reihen, sehr dick, und bedeckt sie nur wenig mit Erde. Bey warmem Wetter geht sie schon nach drey Tagen auf und wächst sehr schnell, wenn sie gehörig feucht gehalten wird. Auch wenn sie abgeschnitten worden ist, wächst sie bald wieder. Man zieht sie auch im Winter in den Stuben in Kasten, und zur Verzierung der Fenster in allerley Figuren, die von groben Flanell geformt werden und worin der Saame gestreut und immer feucht gehalten wird, so auch in Moos. In dem ersten Frühlingssalat wird sie ihres angenehmen scharfen Geschmacks wegen sehr geschätzt.

Kümmel. Carum carvi. ♂.

Dauer des Saamens:

Vier Jahr.

Zeit der Aussaat:

April und August.



Digitized by Google

**Boden:**
Mittelmäßig.

**Kultur:**
Diese sehr nützliche Gewürzpflanze wächst in Deutschland an vielen Orten wild auf den Wiesen und wird begierig gesucht. Um ihn in den Gärten zum Küchengebrauch zu ziehen, säet man den Saamen auf ein gut gegrabenes Land und verpflanzt, wenn er herangewachsen ist, die Pflanzen ½ Fuß weit. Er wird dann von Unkraut rein gehalten und die Erde umher aufgelockert. Im nächsten Frühjahr treiben die Wurzeln aufs neue, und wenn man mit Abschneiden des Krautes aufhört, schießen sie in Saamenstengel. Sowohl die Wurzeln als das Kraut geben ein gesundes und schmackhaftes Frühlingsgemüse und Salat. Der Saame ist ein Handelsartikel und wird als solcher auf den Feldern gezogen.

**Kürbis.** Cucurbita pepo. ☉. **Vaterland:**
Die Levante.

**Dauer des Saamens:**
Drey Jahr.

Zeit

Digitized by Google

Zeit der Aussaat:

Anfangs May.

Boden:

Fett.

Kultur:

Man legt die Kerne einen Zoll tief und zwey Fuß auseinander auf ein sehr fettes und sonniges Land. Da die Ranken viel Platz einnehmen, zieht man sie gewöhnlich an Geländern, Bäumen oder Wänden hinauf. Es giebt mehrere Varietäten, die sich aber in der Behandlung, die sie erfordern, gleich sind. Bey trocknem Wetter müssen sie begossen werden, da sie viele Feuchtigkeit lieben. An den meisten Orten dienen sie mehr zum Vergnügen und zur Zierde der Gärten, als zum Gebrauch. Sonst werden sie auch in der Küche auf verschiedene Art angewendet, auch sind sie ein gutes Futter fürs Vieh, und die Kerne geben ein gutes Oel.

Majoran. Origanum majoran. ☉. Vaterland: Palästina und Portugall.

Dauer des Saamens:

Ein Jahr.

Zeit

Digitized by Google

Zeit der Aussaat:

May.

Boden:

Fett.

Kultur:

Der Saame ist sehr fein und darf nur ganz flach eingeharkt werden. Wenn die Pflanzen einige Zoll hoch sind, müssen sie ½ Fuß Raum haben, von Unkraut rein gehalten und einige mal behackt werden. Man kann die Pflanzen auch versetzen. Der Majoran saugt das Land sehr aus und darf daher nicht 2 Jahr nach einander auf dieselbe Stelle gesäet werden. Der Gebrauch als Gewürzkraut in der Küche ist bekannt.

Der Wintermajoran, Origanum heracleoticum (in neuerer Zeit — z. B. nach Willdenow: Orig. majoranoides), ist perennirend und hält starken Frost aus. Er wird am besten im März und September durch Zertheilung der Stöcke fortgepflanzt.

Märkische Rübe. Brassica napus. ♂.

Dauer des Saamens:

Vier Jahr.

Zeit

Digitized by Google

**Zeit der Aussaat:**

July und August.

**Boden:**

Mittelmäßig.

**Kultur:**

Diese Rübe, die bekanntlich in der Mark in großer Menge gezogen wird, ist unter allen Rübenarten die angenehmste, zart und von sehr aromatischem Geschmack. Dennoch wird sie hier zu Lande wenig angebauet, vielleicht weil man glaubt, sie würde hier nicht fortkommen. Allein ich habe mich vom Gegentheil überzeugt, und besonders in den sandigen Gegenden unsers Landes würde sie sehr gut gedeihen. Man säet den Saamen etwas dicht, damit die Rüben nicht zu groß werden, indem sie sonst sehr von ihrem Geschmack verlieren. In den Kornstoppeln, worin sie auch in der Mark gesäet werden, gedeihen sie gut; doch arten sie leicht aus, und man thut daher wohl, sich den Saamen immer von neuem ächt zu verschaffen.



Digitized by Google

**Mayrübe.** Brassica Rapa. ♂.

**Dauer des Saamens:**

Drey Jahr.

**Zeit der Aussaat:**

April und Anfang May.

**Boden:**

Mittelmäßig.

**Kultur:**

Diese Rübe hat ihren Namen davon, daß sie früh gesäet werden kann, ohne so schnell als die andern Rüben in Saamenstengel zu schießen. Sie sind plattrund, und es giebt gelbe und weiße. Sie gerathen am besten, wenn sie sehr feucht stehen. Bey trocknem Wetter werden sie gewöhnlich ohne Rettung von den größten Feinden der Gärten, den Erdflöhen, verzehrt, und die, welche übrig bleiben, werden gewöhnlich holzig. Später gesäet gerathen sie besser und sind, besonders die gelben, sehr angenehm von Geschmack. Man hält sie von Unkraut rein und verdünnt die Pflanzen hinlänglich.

**Melde.** Atriplex hortensis. ☉. **Vaterland:** Die Tartarey.

Dauer

Digitized by Google

**Dauer des Saamens:**

Zwey Jahr.

**Zeit der Aussaat:**

März und August bis September.

**Boden:**

Fett.

**Kultur:**

Man hat verschiedene Abarten mit rothen, braunen und gelben Blättern, von welchen die letztere die beste ist. Die Behandlung von allen ist gleich und wenig darüber zu sagen. Die Melde pflanzt sich so leicht fort, daß sie, wenn man nicht aufmerksam ist, bald den ganzen Garten bedeckt. Sie giebt, allein oder zwischen andern Kohl, eine leichte, gesunde, nur etwas weichliche Speise.

**Meerrettig.** Cochlearia armoracia. 24.

**Zeit der Verpflanzung:**

April und August.

**Boden:**

Fett.

**Kultur:**

Er verlangt einen lockern, fetten und feuchten, doch nicht frisch gedüngten Boden. Die



Digitized by Google

Fortpflanzung geschieht durch die Kronen und die Nebenwurzeln. Da jedes Würzelchen davon anläuft, so ist es gut, wenn man ihn an eine abgelegene Stelle des Gartens pflanzt. Will man sehr schöne, dicke, glatte Stangen haben; so behandle man ihn auf folgende Weise:

Man macht ein erhabenes etwa 4 Fuß breites Beet zurecht. In dieses legt man die Wurzeln, wenn sie etwa 8—10 Zoll lang und von der Dicke einer Schreibfeder sind, einen Fuß von einander, quer über das Beet ohngefähr 6—8 Zoll tief und fast horizontal, so daß die Krone an dem einen Ende des Beetes hervorragt und der untere Theil der Wurzel an dem entgegengesetzten Ende etwas tiefer als die Krone zu liegen kommt. Wenn sie nach einiger Zeit angewurzelt sind, so hebt man die Wurzeln vorsichtig an der Krone auf und reinigt sie, so weit man ohne Schaden gelangen kann, von allen Nebenwurzeln. Diese Arbeit wiederholt man zwey- bis dreymal im Jahre, und man erhält dann, wenn er 2—3 Jahr gelegen hat, außerordentlich starke Stangen.

Man

Digitized by Google

Man hat zugleich den großen Vortheil, daß die Stangen nicht abbrechen, wie es der Fall ist, wenn sie senkrecht in der Erde liegen und 3—4 Fuß tief eindringen. Der Gebrauch des Meerrettig ist bekannt und von mancherley Art. Die größte Schärfe hat er vom Monat September bis April. Um ihn aber auch außer dieser Zeit zu haben, schneidet man die Wurzeln, nachdem sie gehörig gereinigt worden, in Scheiben, trocknet diese schnell auf dem Ofen und stößt sie zu einem Pulver, welches man in fest verstopften Flaschen aufbewahrt. Er behält auf diese Weise seine ganze Kraft und schmeckt sehr gut. Dies Verfahren ist in Rußland gebräuchlich, und ich kann es aus eigner Erfahrung empfehlen.

**Pastinake.** Pastinaca sativa. ♂.

Dauer des Saamens:
Zwey Jahr.

Zeit der Aussaat:
März.

Boden:
Mittelmäßig.

Kul-

Digitized by Google

Kultur:

Sie lieben, wie alle Wurzelgewächse, einen lockern, tiefen, nicht frisch gedüngten Boden, dürfen nicht dick gesäet werden, indem die Wurzeln sehr dick werden, und bedürfen nachher keiner weitern Wartung, als daß sie von Unkraut rein gehalten werden. Sie halten die stärksten Winter im Freien aus, werden in der Küche auf mancherley Weise benutzt, sind aber, ihres süßlichen Geschmacks wegen, nicht allgemein beliebt. Sie sind übrigens sehr ergiebig und ein vortreffliches Futter für milchende Kühe. Es wird, außer einem Syrup, auch Wein und Branntwein davon verfertigt.

Perllauch. Allium porrum (fectivum). 24.

Zeit des Pflanzens:

Vom März bis September.

Boden:

Mittelmäßig.

Kultur:

Das Perllauch ist eine Abart des Porro, von welchem man es erziehen kann, wenn man die im Frühjahr sich an die Stangen ansetzenden jungen Sprossen verpflanzt. Die kleinen



Digitized by Google

runden Zwiebeln werden zwey Zoll tief auf einen halben Fuß Weite zu jeder Jahrszeit verpflanzt und nachher der Boden zuweilen aufgelockert und rein gehalten. Die Zwiebelchen sind glänzend weiß und in Suppen und zu sonstigem Gebrauch sehr angenehm.

**Peterſilienkraut.** Apium petroselinum.

♂. Vaterland: Sardinien.

Dauer des Saamens:

Drey Jahr.

Zeit der Ausſaat:

Vom Februar bis September.

Boden:

Fett.

Kultur:

Man säet sie gewöhnlich in Reihen, um sie beſſer ſchneiden zu können. Die ſogenannte gefüllte krauſe Art ziert am meiſten, und unterſcheidet ſich auch am beſten von dem Giftkraute der ſogenannten Hundspeterſilie (Aethusa cynapium), welches gern dazwiſchen wächſt, aber auch an dem unangenehmen Geruche zu erkennen iſt. Sie erfordert weiter keine Wartung und hält gelinde Winter ohne Bedeckung im

Digitized by Google

im Freien aus. Man säet sie zu verschiedenen Zeiten, um sie immer jung und zart zu haben. Sie ist als Gewürzkraut sehr beliebt.

**Petersilienwurzel**, von derselben Pflanze abstammend.

**Dauer des Saamens:**

Drey Jahr.

**Zeit der Aussaat:**

Februar bis April.

**Boden:**

Mittelmäßig.

**Kultur:**

Die sogenannte frühe Zucker-Petersilienwurzel ist die beliebteste, erträgt aber keinen Frost, da hingegen die späte lange viel härter ist. Man säet sie auf ein lockeres, nicht frisch gedüngtes Land und verdünnt sie, wenn sie zu dick stehen, bis auf etwa einen Fuß Weite, wo sie dann, wenn sie von Unkraut rein gehalten und zuweilen behackt werden, sehr dick werden. In der Küche werden sie zu Gemüse, an Suppen, Fricassée u. s. w. gebraucht, und sind sehr leicht zu verdauen und gesund.

Porro.

Digitized by Google

**Porro.** Spanisches Lauch. Allium porrum.

F. Vaterland: Die Schweiz.

Dauer des Saamens:

Zwey Jahr.

Zeit der Aussaat:

April.

Boden:

Mittelmäßig.

Kultur:

Wenn die Pflanzen etwa die Dicke einer Federspule erreicht haben, so verpflanzt man sie auf einen Fuß Weite. Die Hauptsache ist, daß der Schaft so weit als möglich gebleicht wird, und dies geschieht, so tief er in der Erde steht. In England und Schottland setzt man die Pflanzen deshalb in tiefe Furchen, welche, so wie die Pflanzen in die Höhe wachsen, zugeworfen werden. Ist das Beet wieder eben geworden, so werden die Pflanzen angehäufelt, so daß sie am Ende auf 1 — 1½ Fuß gebleicht sind. Man zieht sie dort von außerordentlicher Dicke. Wo man so viel Platz nicht anwenden will oder kann, setze man wenigstens die Pflanzen sehr tief, wobey man

Wur-

Digitized by Google

Wurzeln und Blätter abstutzt, und behäufle sie nachher so hoch als möglich. Wenn man während des Sommers die Blätter einigemal abschneidet, so trägt dies sehr zur Verstärkung der Stangen bey. Der Gebrauch desselben in der Küche ist bekannt.

**Portulak.** Portulaca oleracea. ☉. Vaterland: Südamerika.

**Dauer des Saamens:**
Zwey Jahr.

**Zeit der Aussaat:**
April.

**Boden:**
Jeder.

**Kultur:**
Es giebt zwey Sorten, grünen und gelben. Er kommt zwar in jedem Boden fort, wird er aber auf ein fettes lockeres Land gesäet, so werden die Blätter und Stengel viel saftiger und fleischiger. Der Saame darf nur sehr flach untergeharkt, und die Pflanzen müssen nachher auf einen Fuß weit gelichtet werden. Gegen die Kälte ist er sehr empfindlich. Die jungen Blätter und Stengel zu Salat und

ein-

Digitized by Google

eingemacht werden, ihrer kühlenden Eigenschaft wegen, sehr geschätzt.

**Radieschen.** Monatradies. Raphanus sativus minor. Vaterland: China.

**Dauer des Saamens:**

Fünf Jahr.

**Zeit der Aussaat:**

Vom April bis September.

**Boden:**

Mittelmäßig.

**Kultur:**

Es giebt viele Varietäten, weiße, rothe lange und runde. Der weiße runde kurzlaubige, der runde rosenrothe und der runde Forellen sind die besten Sorten. Das Land darf zwar nicht frisch gedüngt, muß aber noch fruchtbar seyn. Man säet sie vom April an, nach Beschaffenheit der Witterung, etwa alle vierzehn Tage bis drey Wochen, da sie, wenn sie lange stehen, holzig werden. Je schneller sie wachsen, je schöner und gesunder sind sie. Sie lieben Feuchtigkeit und bey Dürre gerathen sie nicht, indem sie zu langsam wachsen und, was nicht die Erdflöhe, die ihnen sehr nachstellen,

Digitized by Google

len, freſſen, von den Würmern verdorben wird. Man ſäet ſie in Reihen oder mit dem Auswurf, ſo daß die Pflanzen drey Zoll Raum haben, und die erſtere Art iſt, obgleich mühſamer, doch vorzuziehen.

**Rapunzelwurzel.** Oenothera biennis. ♂.

Vaterland: Virginien.

**Dauer des Saamens:**

Zwey Jahr.

**Zeit der Ausſaat:**

April und Juny.

**Boden:**

Mittelmäßig.

**Kultur:**

Die aufgegangenen Pflanzen werden ½ Fuß weit verzogen oder verpflanzt, und demnächſt von Unkraut rein gehalten. Der ſchönen gelben Blumen wegen wird ſie auch als Zierpflanze gezogen. Man gebraucht die Wurzeln gekocht zu Salat, allein ſie ſind nicht allgemein beliebt und bekannt; ſie werden ungenießbar, ſobald die Saamenſtengel aufſchießen. Die wildwachſende Rapunzelwurzel, Campanula rapunculus, mit weißer ſpindelförmiger Wurzel,

Digitized by Google

zel, welche sehr wohlschmeckend und deren Gebrauch zu Salat bekannt ist, wird ebenfalls in den Gärten kultivirt und giebt dann stärkere und zartere Wurzeln und Laub.

**Raute.** Ruta graveolens. 4. Vaterland: Südeuropa.

**Dauer des Saamens:**
Zwey Jahr.

**Zeit der Aussaat:**
April.

**Boden:**
Fett.

**Kultur:**
Die Pflanzen werden auf einen Fuß Weite versetzt. Sie lieben Feuchtigkeit, ertragen jeden Frost und bleiben immer grün. Durch Wurzeltheilung kann man sie ebenfalls fortpflanzen. Ihr Gebrauch als Gewürzkraut ist bekannt und ihr bitterer Geschmack beliebt.

**Rettig.** Raphanus sativus major. ☌.

Dasselbe Geschlecht wie die Radiese. Es giebt davon ebenfalls mehrere Sorten, schwarze, weiße, runde und lange, und Sommer- und

Digitized by Google

und Winter-Rettige. Die letztere darf man erst gegen Johannis und Ende Juny säen, indem sie sonst zu früh in Saamenstengel schießen. Bey den erstern ist dies indeß nicht der Fall, und man säet diese schon im May. Der Boden muß fruchtbar, aber nicht frisch gedüngt seyn, welches ihren Geschmack verdirbt. Man legt sie in Reihen ½—1 Fuß auseinander, oder noch weiter, wenn man sie recht groß haben will. Man kann sie zu ungeheurer Größe bringen, und ich habe sie öfters 7—8 Pfund schwer gezogen, ohne daß ihr Geschmack gelitten hätte. Feuchtigkeit lieben sie sehr. Der Frost benimmt ihnen den scharfen Geschmack, und man muß sie daher frühzeitig aus den Garten nehmen und im Keller in Sande oder noch besser im Garten in Erdhäufe tief eingraben, welches ich immer sehr zweckmäßig gefunden habe. Die Rettige sind als Speise sehr beliebt und haben bey einigen Uebeln heilsame Wirkungen.

**Rocambole.** Schlangenknoblauch. Allium Scorodoprasum. 24. Vaterland: Dännemark.

Zeit

Digitized by Google

Zeit der Verpflanzung:

März und September.

Boden:

Mittelmäßig.

Kultur:

Man legt die Zwiebeln $\frac{1}{2}$ Fuß von einander und 4 Zoll tief. Sie tragen auch an der Spitze des Stengels in der Dolde neben den Saamen Zwiebeln, welche zur Fortpflanzung dienlich sind. Die Zehen der untern Zwiebel sind in einer gemeinschaftlichen Hülle, und ihr Geschmack ist feiner und angenehmer als Knoblauch.

Rothe Rübe, rothe Bete. Beta vulgaris rubra. ♂. Vaterland: Die Seeküste des südlichen Europa.

Dauer des Saamens:

Vier Jahr.

Zeit der Aussaat:

April.

Boden:

Mittelmäßig.

Kultur:

Die beste und wohlschmeckendste der verschiedenen

Digitized by Google

denen Varietäten ist die Zuckerrothe Rübe mit ganz dunkelblutrother oder violetten Blättern und Wurzeln. Man legt sie am besten gleich in Reihen einen Fuß weit auseinander, da die verpflanzten in der Regel zackig werden. Da jede Saamenhülse mehrere Kerne enthält, so muß man nachher die übrigen Pflanzen ausziehen. Später müssen sie einigemale behackt und von Unkraut rein gehalten werden. Im Herbste werden sie, ehe starke Fröste eintreten, aufgenommen und im Keller in Sand gepackt verwahrt, wo sie sich bis zu Ende Aprils sehr gut halten. Das Laub darf man nicht zu tief abschneiden, indem sie sonst beim Kochen sich (wie man spricht) verbluten und zum Theil ihre schöne Farbe verlieren. Sie arten leicht aus und dürfen zum Gebrauch nicht gar zu dick seyn. Für die Küche werden sie sowohl roh als gekocht gebraucht und sind, besonders eingemacht, mit Recht sehr beliebt.

**Runkelrübe**, wahrscheinlich von der vorhergehenden abstammend. Sie liebt einen lockern, fruchtbaren Boden und giebt reichlichen Ertrag, da sie oft von ungeheurer Größe ist. Es giebt mehrere Spielarten, von denen die

rothe

Digitized by Google

rothe lange über die Erde wachsende die beste ist. Ihre Kultur ist der vorhergehenden gleich; nur müssen die Körner $1\frac{1}{2}$ — 2 Fuß weit gelegt werden. Sie müssen von Unkraut rein gehalten und einigemale behackt und behaufelt werden. Das Abblatten darf man nicht zu früh vornehmen, indem sonst die Wurzeln dadurch leiden. Sie werden, wie bekannt, als Kaffeesurrogat, zur Zuckerfabrikation und besonders als Futter für die Kühe gebraucht, und sind in jedem Betracht ein nützliches einträgliches Gewächs.

Die Zucker-Beterübe oder gelbe Salatwurzel gehört ebenfalls zu dieser Familie. Sie wird wie die rothe Rübe gebraucht, hat einen angenehmen Geschmack und ist goldgelb. Sie ist ebenfalls eine gute Futterpflanze und ihre Behandlung der der vorigen ganz gleich.

**Rübe.** Herbstrübe. Brassica rapa. ♂.

**Dauer des Saamens:**

Drey Jahr.

**Zeit der Aussaat:**

July.



Digitized by Google

**Boden:**

Mittelmäßig.

**Kultur:**

Es giebt viele Sorten Rüben, von denen die große weiße lange zur Hauptsaat, die in größeren Haushaltungen auf dem Felde gemacht wird, die beste ist. Diese Hauptsaat macht man im Anfang July; allein man kann auch früher davon säen. Zum Tischgebrauch sind die runden gelben Wilhelmsburger, die weißen runden Pfälzer, besonders aber die runden schwarzen zu empfehlen. Diese letztern sind nicht allein sehr wohlschmeckend, sondern sie halten sich auch viel länger als die übrigen. Man säet die Rüben so, daß sie ½ Fuß Raum haben. Das Land muß fruchtbar, aber nicht frisch gedüngt seyn. Sie lieben Feuchtigkeit und gedeihen bey vielem Regen gut, da ihre furchtbarsten Feinde, die Erdflöhe, ihnen dann nicht so viel schaden. Von Unkraut müssen sie rein gehalten werden. Den Winter über halten sie sich in Gruben am besten, doch sind sie zum Küchengebrauch nicht sehr lange dienlich, da sie gegen Weihnachten den Geschmack verlieren. Die im Winter hervorschießenden gelben

Digitized by Google

den Sprossen geben einen sehr angenehmen Salat, wenn sie abgekocht und mit Essig und Oel zubereitet werden. Dies ist auch der Fall mit den Sprossen von Runkelrüben und Rothe-rüben.

**Salat.** Lattig. Lactuca sativa. ☉.

**Dauer des Saamens:**

Vier Jahr.

**Zeit der Aussaat:**

Vom März bis September.

**Boden:**

Fett.

**Kultur:**

Man unterscheidet Kopfsalat, Bindsalat und Schnittlattig. Vom erstern giebt es eine Menge Varietäten. Die besten davon sind:

der frühe gelbe schmalz-,
der große gelbe Asiatische-,
der Grosmogul-,
der Forellen- und
der braune Pracht- oder Dauer-Lattig.

Um den ganzen Sommer über Vorrath zu haben, macht man von Zeit zu Zeit neue Saaten. Er liebt einen fetten, lockern Boden und



Digitized by Google

freie sonnige Tage. Man verpflanzt ihn in der Weite eines starken Fußes, am besten, wenn es geregnet hat, indem er sonst schwer anwächst. Ist dies aber erst geschehen, so erträgt er Dürre ziemlich gut, da die Wurzeln sehr tief in die Erde gehen. Der, welcher unverpflanzt stehen bleibt, giebt frühere und schönere Köpfe, doch hält man dafür, daß die Köpfe zur Saamen-Erziehung von den verpflanzten genommen werden müssen, indem er sonst schnell in Stengel schießt. Den Winter-Salat, der im Frühjahr zeitig sehr schöne Köpfe giebt, säet man im August und September. Man verpflanzt ihn entweder noch vor dem Winter oder im Frühjahr, am besten wird er aber immer, wenn er da stehen bleibt, wohin er gesäet ist. In strengen Wintern ohne Schnee geht er gewöhnlich zu Grunde, besonders wenn er der Morgensonne ausgesetzt ist.

Der Schnittlattig wird in Reihen und ziemlich dick gesäet, und von Zeit zu Zeit abgeschnitten. Der krause Montree ist der beste. Von Bindsalate ist beim Endivien die Rede gewesen. Der Lattig ist so beliebt, daß man ihn

Digitized by Google

im Sommer fast täglich auf dem Tische findet. Man gebraucht ihn roh, gekocht und eingemacht. Auch die Stengel haben, so lange sie nicht holzig sind, einen angenehmen Geschmack und werden auch mit Salz eingemacht.

**Sauerampfer.** Rumex scutata. 4.

Dauer des Saamens:
Ein Jahr.
Zeit der Aussaat:
April und May.
Boden:
Fett.
Kultur:
Durch Zertheilung der Wurzeln pflanzt man ihn am leichtesten fort. Dies geschieht im März und August. Man legt ihn in Reihen und gebraucht ihn gewöhnlich zu Einfassungen von Beeten. Die Blätter schießen, wenn sie geschnitten werden, beständig nach. Ihr Gebrauch an Suppen und als Gemüse ist bekannt, man hält sie für sehr gesund.

**Savoyerkohl.** Brassica oleracea sabauda. ♂.

Dauer

Digitized by Google

Dauer des Saamens:

Drey Jahr.

Zeit der Aussaat:

März.

Boden:

Fett.

Kultur:

Wenn die Pflanzen, für welche es übrigens gut ist, wenn sie nicht auf einem zu fetten Boden gezogen werden, die gehörige Stärke haben, versetzt man sie auf das gut gedüngte, zubereitete Land $1\frac{1}{2}$ — 2 Fuß auseinander, und zwar wo möglich nach einem starken Regen. Die Pflanzen werden nachher von Unkraut rein gehalten und deshalb einige Male behackt und nachher behäufelt. Er giebt starke Köpfe und ist ein beliebtes Gemüse.

Schalotte. Allium ascalonium. 24. Vaterland: Palästina.

Zeit der Aussaat:

März oder October.

Boden:

Mittelmäßig.

Kul-

Digitized by Google

**Kultur:**

Sie gedeihen am besten in einem mit Sand vermischten fruchtbaren, doch nicht frisch gedüngten Boden, und werden am besten im Herbste auf ½ Fuß Weite gelegt. Man nimmt dazu die kleinsten Zwiebeln und legt nur eine jedesmal, da sie sich sehr vermehren. Viel Nässe macht sie faulen. Die Würmer stellen ihnen sehr nach, und verwüsten besonders die im Frühjahr gelegten. Um sie dagegen zu schützen, haben englische Gärtner den Versuch gemacht, statt die Zwiebeln einige Zoll mit Erde zu bedecken, sie auf die Oberfläche zu pflanzen, und behaupten davon außerordentliche Erndten gehabt zu haben und diese Kulturart getrost empfehlen zu können. Wenn das Laub gelb wird, werden die Zwiebeln aufgenommen und abgetrocknet aufbewahrt. Sie geben bey uns niemals Saamen. Sie werden zum Küchengebrauch, ihres feinen Geschmacks wegen, den übrigen Zwiebelgewächsen mit Recht vorgezogen, und auch mit Essig und Gewürzen eingemacht viel verbraucht.

**Schnittkohl.** Eine Spielart der Kohlrübe. *F.*

Dauer

Digitized by Google

**Dauer des Saamens:**

Fünf Jahr.

**Zeit der Aussaat:**

März.

**Boden:**

Fett.

**Kultur:**

Man säet ihn gewöhnlich in Reihen, um ihr besser schneiden zu können, und dies kann oft wiederholt werden. Wenn er den Erdflöhen, welche ihm sehr nachstellen, glücklich entwachsen ist, so bedarf er keiner weitern Wartung, als des Reinigens von Unkraut. Er trotzt der stärksten Kälte und giebt im zweiten Jahre, wenn er im Großen angebaut wird, eine Menge ölreichen Saamen. Er ist als eins der ersten Gemüse im Frühjahr beliebt.

**Schnittlauch.** Allium Schoenoprasum. ♃.

**Zeit der Verpflanzung:**

März und September.

**Boden:**

Mittelmäßig.

**Kultur:**

Es ist dasselbe eine Spielart des Johannislauchs,

Digitized by Google

lauchs, wird durch Zertheilung der kleinen Zwiebelchen fortgepflanzt und in Reihen oder kleine Büsche gelegt, wo es bald sehr dick wird. Nach dem Abschneiden wächst es immer wieder nach. Gut ist es, wenn es alle 2 — 3 Jahre umgelegt wird, indem die Queken gern dazwischen wuchern. Will man Saamen davon haben, so läßt man es aufschießen. Man braucht es auch zu Einfassung der Beete.

**Seekohl.** Crambe maritima. 4. Wächst an Englands und Schottlands Küsten.

**Zeit der Aussaat:**

Ende März und Anfang April.

**Boden:**

Mittelmäßig und sandig.

**Kultur:**

Da der Meerkohl an den Küsten in tiefem Sande wächst, so muß er auch in den Gärten einen leichten, sandigen, aber noch fruchtbaren Boden haben. Man legt den Saamen auf 4 Fuß breite Beete, 2 Fuß auseinander, 4 — 5 Körner in ein Loch von 4 Zoll Durchmesser und etwa 2 Zoll tief. Wenn die Pflanzen 3 — 4 Blätter haben, verzieht man sie bis

auf

Digitized by Google

auf drey, welche man stehen läßt. Die Erdflöhe und Regenwürmer sind ihre großen Feinde. Wenn im November die Blätter abgestorben sind, bedeckt man das Beet einen Zoll hoch mit Sand vermischter Erde, und darüber mit ½ Fuß hohen Strohmist. Im nächsten Frühjahr nimmt man den Mist hinweg und behandelt die Pflanzen weiter wie das erste Jahr. Im dritten Frühjahre bedeckt man die Pflanzen, ehe sie sich zu regen anfangen, mit einem Zoll hoch reinem Sand, und stürzt einen Topf darüber, der Luft und Licht gänzlich ausschließt. Andere bedecken sie ½ Fuß hoch mit trocknen Blättern, unter denen sie ebenfalls bleichen. Wenn die jungen Schößlinge etwa 3—4 Zoll über den Boden hervorgewachsen sind, sticht man sie zum Gebrauch ab, und kann dies sechs Wochen lang fortsetzen. Sie geben eine angenehme, dem Spargel ähnliche Speise und sind in England sehr beliebt, wo dieser Seekohl in großer Menge für die Märkte der Städte kultivirt wird. Einige behaupten auch, daß man schon im zweiten Jahre die Pflanzen ohne Schaden benutzen könne.

Sel-

Digitized by Google

## Sellerie. Apium graveolens. ♃.

**Dauer des Saamens:**

Drey Jahr.

**Zeit der Aussaat:**

Februar und März.

**Boden:**

Sehr fett.

**Kultur:**

Unter den verschiedenen Arten wird der Knollensellerie vorgezogen und in Deutschland am meisten angebaut. Man thut wohl, wenn man gute, in Mistbeeten gezogene Pflanzen nimmt, die im May schon verpflanzt werden können, indem die im freien Lande gezogenen gewöhnlich spät tauglich sind und dann nicht so große Knollen geben. Das Land muß sehr fett und gut verarbeitet seyn. Man setzt die Pflanzen 1½—2 Fuß auseinander, nachdem sie an der Wurzel und dem Laube etwas abgestutzt werden. Sie müssen nicht zu tief gepflanzt werden, und wo möglich nach starkem Regen, da sie bey Dürre sehr schwer anwachsen und dann regelmäßig begossen werden müssen. Dies muß, wenn es nöthig ist, auch späterhin geschehen, da der Sellerie Feuchtigkeit

Digitized by Google

keit sehr liebt. Man hält ihn von Unkraut rein und behackt ihn zuweilen. Bey dieser Behandlung giebt es sehr große Knollen. Den Winter über lassen sie sich im Keller in Sand gepackt sehr gut aufbewahren. In England und Schottland wird hauptsächlich der Italiänische oder Staudensellerie gebraucht, der folgendermaßen behandelt wird: Man macht auf einem vorher rigalten und gut gedüngten Lande Gräben von etwa 1½ Fuß Breite und 10—15 Zoll Tiefe, 4 Fuß von einander entfernt. In den Grund der Gräben bringt man drey Zoll hoch gut verfaulten Mist und gräbt ihn unter. Dann werden die Pflanzen 6—9 Zoll auseinander in die Mitte der Gräben gesetzt, und wenn das Wetter trocken ist, gut begossen. Wenn die Pflanzen 10—15 Zoll hoch sind, fängt man an sie zu behäufeln, indem die Gräben mit der ausgeworfenen Erde angefüllt werden. Dies muß aber nur nach und nach und so geschehen, daß keine Erde in das Herz der Pflanzen kommt, die man dabey zusammenhalten muß. Dies geschieht so lange, bis sie 1½—2 Fuß in der Erde stehen. Man nennt dies das Bleichen, und die ganze Pflan-



Digitized by Google

ze wird dadurch brauchbar, da die Stengel ganz gelb und sehr zart und angenehm von Geschmack werden.

Der Gebrauch des Sellerie als Gemüse, an Suppen und zu Salat ist bekannt. Er ist sehr beliebt und soll sehr nährende kräftige Eigenschaften haben.

**Senf.** Schwarzer und gelber. Sinapis alba et nigra. ☉.

**Dauer des Saamens:**

Drey Jahr.

**Zeit der Aussaat:**

März.

**Boden:**

Gering.

**Kultur:**

Er erfordert wenige Wartung, und streut in den Gärten seinen Saamen leicht mehr, als angenehm ist, umher. Der gelbe, welcher grün als Kohl gebraucht wird, muß früh und etwas dick gesäet werden, und wenn er herangewachsen ist, wird er geschnitten. Um den

Saa-

Digitized by Google

Saamen zu gewinnen, wird er gewöhnlich in großen Quantitäten auf den Feldern angebaut.

## Spargel. Asparagus officinalis. 24.

**Dauer des Saamens:**

Drey Jahr.

**Zeit der Aussaat:**

März und October.

**Boden:**

Fett.

**Kultur:**

Der Spargel wächst in einigen Gegenden von Deutschland wild auf den Weiden, so wie auch in Pohlen und Südrußland, und ist durch die Kultur zu einem der angenehmsten Gemüse veredelt. Einige behaupten indeß, unser Gartenspargel sey aus Asien zu uns gekommen, da der wilde bey der mühsamsten, jahrelangen Kultur doch dahin nicht zu bringen sey. Er verlangt einen lockern, fetten und sonnigen Boden. In festem, thonigem Lande gedeiht er nicht gut. Es giebt einige Varietäten, von denen der Holländische die stärksten Stangen giebt,

Digitized by Google

giebt, und der weiße Darmstädter in hiesiger Gegend am meisten gezogen wird. Der Ulmer Spargel ist ebenfalls berühmt. In der Nähe der großen Städte wird der Spargel in ungeheurer Menge gezogen, da derselbe als das früheste, gesundeste und angenehmste Gemüs so außerordentlich beliebt, und der Anbau deshalb sehr einträglich ist. Man legt die Spargelfelder theils aus den Wurzeln, theils aus den Saamen an. Die Methoden dabey sind sehr verschieden, doch ist man von der alten, welche eine ungeheure Menge Mist kostete und daher sehr kostspielig war, jetzt fast allgemein ganz abgegangen. Da die Spargelwurzel nicht tief in die Erde wächst, sondern sich mehr horizontal ausbreitet und nach oben die neuen Kronen ansetzt, so ist auch die ungeheure Unterlage von Mist, welche man ihn früher gab, unnöthig, und es ist zweckmäßiger, sie von oben zu düngen. Sehr leicht und ohne große Kosten werden die Beete auf folgende Art angelegt, welche ich aus eigner Erfahrung empfehlen kann.

Man

Digitized by Google

Man düngt das dazu nöthige Land mit kurzem, verwes'tem Mist, wobey es sehr tief gegraben wird. Besser ist es, das Land zu rigolen, da die Wurzeln tief zu liegen kommen, und eines lockern Bodens, ihrer Neigung zur Fäulniß wegen, sehr bedürfen. Noch besser ist es, wenn man die Erde zu den Beeten ein Jahr vorher präparirt, mit Kuh-, Tauben-, Hühner-Mist, Holzerde ꝛc. vermischt und einigemale durcheinander setzt. Man giebt den Beeten eine Breite von 4 Fuß und legt darauf zwey Reihen Wurzeln. Soll die präparirte Erde dazu gebraucht werden, so gräbt man die Beete 14—16 Zoll tief aus und füllt sie mit der guten Erde wieder an. Dann macht man Löcher etwa 6 Zoll tief und 1 Fuß weit, 2 Fuß von einander entfernt, nach der Schnur. In diese setzt man die 2- oder 3jährigen Pflanzen, nachdem alles Faule oder Beschädigte davon abgeschnitten, auf einen kleinen Hügel von Erde, die Krone in die Mitte, und die Wurzeln nach allen Seiten hin ausgebreitet. Man bedeckt sie alsdann einige Zoll hoch, leicht andrückend, mit feiner Erde. Eben so verfährt man, wenn das Land, wie

oben

Digitized by Google

oben gesagt, blos gedüngt und rigolt ist. Die Pflanzen werden bald und kräftig heranwachsen. Wenn im Herbste die Stengel anfangen trocken zu werden, schneidet man sie eine Hand hoch von der Erde ab, und wirft in jedes Loch auf die Pflanze eine Forke voll recht guten kurzen Kuhmist, oder noch besser Hühner- und Taubenmist. So bleiben die Beete bis ins nächste Frühjahr liegen. Der Mist ist indeß verwes't und die Stengel werden gegen Ende April üppig und schon von ziemlicher Stärke hervorkommen. Die Beete werden den Sommer über von Unkraut rein gehalten, und nichts anders darauf gesäet oder gepflanzt. Im Herbste wird wieder wie das vorhergehende Jahr damit verfahren, und die Löcher werden nun gefüllt seyn. Im nächsten Frühjahre erhöht man das ganze Beet mit guter Erde, so weit es nöthig ist, so daß die Wurzeln 10—12 Zoll tief liegen. Im folgenden Spätherbst wird um jede Pflanze die Erde etwas weggeräumt, doch vorsichtig, und nicht so tief, um die Pflanzen beschädigen zu können, und guter fetter Mist wieder darauf geworfen. Das Zudecken der ganzen Beete mit Mist ist

unnöthig, da der Frost den Pflanzen nicht schadet und von dem Miste nur wenig Dungtheile bis an diese gelangen. Im dritten Jahre werden die Pfeifen sehr schön seyn, indeß steche man sie noch nicht, wenigstens nur die allerstärksten. Im vierten Jahre endlich fängt man an sie regelmäßig zu stechen und zwar bis zum Vitus-Tage oder bis Johannis, länger ist es nicht rathsam. Die Beete müssen immer von Unkraut rein gehalten, die etwa ausgebliebenen Pflanzen nachgelegt und, wie schon erwähnt, nichts darauf gesäet oder gepflanzt werden, was tief einwurzelt und das Land aussaugt. Das Stechen muß vorsichtig geschehen, damit die Kronen der Pflanzen und andere Stengel nicht verletzt werden. Es geschieht am besten des Morgens früh mit einem langen scharfen, an der Spitze stumpfen Messer.

Wenn man die Felder aus dem Saamen anlegen will, werden diese wie zu den Pflanzen präparirt. Man legt dann in jedes Loch, welches viele auch mit einem Pfahle bezeichnen, im Monat October 3 gute Saamenkörner, und

Digitized by Google

und bedeckt sie ein Paar Zoll hoch mit guter feiner Erde. Wenn die Pflanzen im nächsten Sommer ein wenig erwachsen sind, so läßt man die stärkste in jedem Loche stehen, und nimmt die andern vorsichtig hinweg. Fernerhin werden die Felder eben so behandelt, wie die von Wurzeln angelegten. Werden die Spargelfelder regelmäßig gut behandelt, so halten sie sich 18 bis 20 Jahre gut und können meistens noch länger benutzt werden. Die aufgeschossenen Stengel müssen im Herbst nicht eher, als bis sie gelb und dürre werden, abgeschnitten werden, und zwar ½ Fuß über der Erde. Ehe dies geschieht, müssen sie an beigesteckte Stangen gebunden werden, da bey starkem Winde sonst die Wurzeln leiden. Die durch ausgefallenen Saamen aufgehenden Pflänzchen müssen sorgfältig ausgezogen werden. Auf die Feinde des Spargels, die Mäuse, Maulwürfe, Maulwurfs-Grille und den Spargelkäfer (Cryptocephalus asparagi), muß man genau achten, und sie, wenn sie sich zeigen, zu vertilgen suchen. Bey einer fortwährend aufmerksamen Behandlung der Spargelfelder werden sie nicht allein die



Digitized by Google

Arbeit sehr belohnen, sondern auch dem wahren Gartenfreunde großes Vergnügen gewähren.

Will man alte Beete in etwas wieder verjüngen, so trägt man sie, so weit es ohne Schaden für die Pflanzen geschehen kann, ab, und bedeckt sie vor dem Winter mit kurzem, verfaultem Mist. Im nächsten Frühjahr wird der Mist verrottet seyn, und dann bedeckt man sie wieder mit guter Erde und läßt sie ein oder noch besser zwey Jahre liegen, ohne sie zu stechen. Sie geben auf diese Art wieder sehr gute Stangen und werden für mehrere Jahre hergestellt. Ich selbst habe davon und von den auf oben angegebene Weise angelegten Spargelfeldern die erfreulichsten Resultate gehabt, indem die Stangen schon im dritten Jahre 3 — 5 Loth wogen. Mehrere Versuche, auf andere Art die Beeten anzulegen, die ich vorgenommen habe, haben ihr Resultat noch nicht gegeben.

Um die Pflanzen zu den Beeten anzuziehen, säet man guten Saamen auf gut gedüng-

tes

Digitized by Google

tes und gegrabenes Land in Reihen $1\frac{1}{2}$ bis 2 Fuß auseinander. Wenn die Pflanzen im nächsten Sommer etwas erwachsen sind, verzieht man sie, um jeder derselben etwa 4 Zoll Raum zu geben, und hält sie von Unkraut rein. Im Spätherbst bedeckt man sie mit kurzem Mist.

**Spinat.** Spinacia oleracea. ☉. **Vaterland:**
Asien.

**Dauer des Saamens:**
Sechs Jahr.

**Zeit der Aussaat:**
May und August.

**Boden:**
Fett.

**Kultur:**
Man hat zwey Hauptarten, mit spitzen und mit runden Blättern. Die letztere ist vorzuziehn, da die Blätter sehr groß und saftig werden. Um ihn zeitig im Frühjahr zu haben, säet man ihn im August, und wenn die Winter nicht zu hart und ohne Schnee sind, verfriert er nicht. Man giebt den Pflanzen 4—6 Zoll Raum und hält sie von Unkraut rein,

Digitized by Google

rein, auch säet man ihn in Reihen. Er schießt leicht in Saamenstengel und man muß daher, wenn man ihn den Sommer über haben will, von Zeit zu Zeit eine Aussaat machen. Er ist indeß hauptsächlich als sehr frühes Gemüse beliebt und eine leichte und gesunde Speise.

**Steckrübe.** Brassica oleracea napo-brassica. ♂.

**Dauer des Saamens:**

Fünf Jahr.

**Zeit der Aussaat:**

Ende April.

**Boden:**

Fett, etwas lehmig.

**Kultur:**

Man hat weiße und gelbe Steckrüben, von welchen die letztere die vorzüglichste ist. Sie halten sich besonders den Winter über gut, ohne ihren Geschmack zu verlieren, und sind deshalb ein beliebtes Gemüse. Wenn die Pflanzen groß genug geworden sind, verpflanzt man sie auf $1\frac{1}{2}$ Fuß Weite, und es ist dann nichts weiter nöthig, als daß sie

von

Digitized by Google

von Unkraut rein gehalten und behackt und behäufelt werden. Sie lieben Feuchtigkeit und gerathen bey Dürre und sandigem Boden nur schlecht.

## Thymian. Thymus vulgaris. 4.

**Dauer des Saamens:**

Zwey Jahr.

**Zeit der Aussaat:**

März und April.

**Boden:**

Fett.

**Kultur:**

Man kann dies Gewächs durch den Saamen, durch Wurzeltheilung und durch Stecklinge fortpflanzen. Das erstere geschieht in fettes trocknes Land, und der Saame wird nur ganz flach eingeharkt. Wenn die Pflanzen groß genug sind, werden sie auf ½ Fuß weit verpflanzt. Das zweite, so wie auch das dritte, geschieht im März und April. Das letztere muß man alle drey bis vier Jahre vornehmen, und die alten Stöcke durch junge ersetzen. Man hält sie von Unkraut rein und lockert die Erde zuweilen auf. Der Gebrauch

des

Digitized by Google

des Thymian als Gewürzkraut an mancherley Speisen ist bekannt.

**Vitsbohne.** Phaseoles vulgaris. Q. Vaterland: Indien.

**Dauer des Saamens:**
Fünf Jahr.

**Zeit der Aussaat:**
May.

**Boden:**
Mittelmäßig.

**Kultur:**
Diese ist bey einem so nützlichen Gewächse zu allgemein bekannt, als daß man darüber viel zu sagen hätte. Die unzähligen Varietäten desselben kann man in zwey Hauptarten abtheilen, nämlich Stangen- und Krup- oder Busch-Bohnen. Unter den erstern sind die große Schwert-Bohne, die Butter- oder Schmalzbohne, und die Perl- oder Spargelbohne am meisten zu empfehlen. Unter den letztern die frühe- die langschotige Nieren- und die Spargel-Krupbohne. Die Vitsbohne ist sehr empfindlich und verträgt nicht den geringsten Frost, doch ist die türkische Stangen-

Digitized by Google

genbohne etwas härter. Der Boden muß leicht, locker und sandig seyn, und viel Nässe ist ihnen schädlich. Man kann, um immer junge Bohnen zu haben, eine dreimalige Saat, die letzte gegen Johannistag, vornehmen. Die Krüper werden in Furchen 1 Zoll tief und 1½ — 2 Fuß entfernt, und die Stangenbohnen 2 Fuß von einander in einen Kreis, in dessen Mitte die Stange gesteckt wird, gelegt. Diese Stangen sowohl als die Beete selbst dürfen nicht zu nahe zusammen stehen, da ihnen Luft und Sonne sehr zuträglich sind. Wenn die Pflanzen groß genug sind, müssen sie behäufelt und immer ganz rein von Unkraut gehalten werden. Es ist merkwürdig, daß ihre Ranken sich, gegen die Gewohnheit anderer Kletterpflanzen, rechts wenden. Die reifen Schoten pflückt man von Zeit zu Zeit ab. Ihr Gebrauch, sowohl grün als trocken, ist bekannt; so wie auch das Einmachen der grünen Bohnen, weniger das Trocknen derselben, wobey das Salz erspart wird, und sie nichts von ihrem Geschmack verlieren. Sie sind in allem Betracht eins unser vorzüglichsten, vortheilhaftesten Gemüse.

Wir-

Digitized by Google

**Wirsing.** Brassica oleracea sabellica. ♂. ist dem Savoyerkohl sehr ähnlich und unterscheidet sich von demselben nur durch seine grüneren, krauseren Blätter und kleineren Köpfe. Die Kultur ist ganz dieselbe. Er ist härter, und hält gelinde Winter im Freien aus. Zum Küchengebrauch schadet ihm der Frost nicht. Winterwirsing wird von Anfang bis Mitte Auguſt gesäet, nachher auf 1½ Fuß Weite versetzt und tief eingepflanzt. Auch kann man ihn noch im Frühjahr verpflanzen, wodurch aber natürlich der Wachsthum aufgehalten wird.

**Rosenwirsing.** Brüßler Sprossenkohl, eine Abart des vorigen, giebt ein äußerst angenehmes schmackhaftes Gemüse, und verdient, welches bey uns nicht der Fall ist, allgemein bekannt zu werden. Ich kultivire denselben seit zehn Jahren, und habe schon vielen davon mitgetheilt. Man säet den Saamen im März und April, auch wohl noch später. Wenn die Pflanzen hinlänglich erwachsen sind, versetzt man sie auf 1½ Fuß Weite auf ein fettes, sonniges Land, hält sie von Unkraut rein

Digitized by Google

rein und behackt und behäufelt sie wie den ordinairen Wirsing. Sie treiben einen langen 2—3 Fuß hohen Strunk, an dessen Spitze sich ein kleiner loser Kopf befindet. Der Strunk ist von oben bis unten dicht mit kleinen, oft sehr festen, geschlossenen Köpfchen von $1\frac{1}{2}$—2 Zoll Durchmesser besetzt, welche zum Gebrauch abgebrochen werden, einen sehr feinen Geschmack haben und den Wirsing vorzuziehn sind. Gewöhnliche und selbst harte Winter hält er im Freien aus, und giebt nicht allein den ganzen Winter über, sondern auch im Frühjahr ein zartes, angenehmes Gemüse, wozu man die jungen Sprossen gebraucht. Man kann gewöhnlich bis gegen Ende April davon Gebrauch machen. Er wird in der Küche eben so zubereitet wie Wirsing. In Brüssel, wo man ihn sehr häufig anbaut, wird er mit einer Sauce von Essig, Butter und Muskaten aufgetragen, die ganz heiß über den gekochten Kohl gegossen wird.

**Zipollen.** Zwiebeln. Allium cepa. ♂. Vaterland: Spanien.

Dau-

Digitized by Google

**Dauer des Saamens:**

Drey Jahr.

**Zeit der Aussaat:**

März und April.

**Boden:**

Fett.

**Kultur:**

Es giebt viele Varietäten, worunter rothe, weiße und gelbe. Die beiden erstern Sorten werden hier am häufigsten angebaut. Die spanische Zwiebel ist die größte und ist sehr milde von Geschmack. Die Zwiebel liebt einen fetten, lockern, nicht nassen oder mit strohigem Mist gedüngten Boden. Der Saame liegt lange in der Erde. Wenn er zu dick aufgeht, verzieht man die Pflanzen so weit als nöthig ist, um, wie man es wünscht, dicke oder kleine Zwiebeln zu bekommen. Hühner- und Taubenmist ist ihnen sehr zuträglich. Gegen Bartholomäi oder Ende August reifen die Zwiebeln, welches man an dem Umfallen des Laubes bemerkt; sie werden dann an einem trocknen Tage aufgenommen, und an einem luftigen Orte dünne ausgestreut und getrocknet.

Der

Der Seß- oder Steckzwiebeln hat man zweyerley, nämlich die ordentlichen, wozu man die kleinsten der durchwinterten Sommer-Zwiebeln nimmt und im Frühjahr 3 Zoll tief auf ein zubereitetes Beet legt, die aber sehr bald in Saamenstengel schießen, und die sogenannten Göllinge. Dies sind ebenfalls die kleinsten Zwiebeln, welche man über einem warmen Ofen den Winter über sehr stark austrocknet, wodurch sie die Kraft verlieren in Saamenstengel zu schießen. Sie werden ebenfalls im Frühjahr 1½ Zoll tief und ½ Fuß weit gelegt.

Die Winter-Zwiebel (Allium fistulosum) stammt aus Sibirien und kann die stärkste Kälte ertragen. Die Zwiebel ist aber nicht rund, sondern bleibt lang. Der Saame wird im April, May und später gesäet. Um Johannis oder später verpflanzt man die Zwiebeln 1 Fuß weit von einander und 3—4 Pflanzen in ein Loch. Man läßt sie den Winter über stehen und gebraucht sie im Frühjahr nach und nach. Die Vermehrung durch Zwiebeln geschieht durch die kleinen Nebenzwiebeln im Herbst oder Frühjahr, wo man sie einen Fuß weit

Digitized by Google

weit auseinander legt. Man kann sie au mehrere Jahre auf einer Stelle stehen lasse bis die Büsche zu stark werden.

In England werden auch die Sommerzwi beln mit gutem Erfolg verpflanzt. Die Ha delsgärtner zu Hexham daselbst säen ih Zwiebeln zwanzig Jahre und länger in denselben Boden. Nachdem das Land gegraben und geebnet ist, streuen sie gut verfaulten Dünger oben auf, alsdann den Zwiebelsaamen in den Dünger, und bedecken die Oberfläche mit Erde, wobey sie sehr reichliche Erndten be kommen.

**Zuckerwurzel.** Sium sisarum. 2. Vater land: China.

**Dauer des Saamens:**

Zwey Jahr.

**Zeit der Aussaat:**

März und November.

**Boden:**

Mittelmäßig.

**Kultur:**

Die Pflanze liebt einen guten, lockern, nich

Digitized by Google

nicht frisch gedüngten Boden. Der Saame wird am besten im November gesäet, da er sehr lange in der Erde liegt und die Wurzeln im Sommer sonst nicht brauchbar werden. Man reinigt die Pflanzen sorgfältig von Unkraut und verdünnt sie so weit, daß jede einen Fuß Raum hat. Man pflanzt sie auch durch Keime und die kleinen zum Küchengebrauch nicht tauglichen Wurzeln fort, welche im März einen Fuß weit und zwey Zoll tief gelegt werden. Die Wurzel ist süß und hat viel nährende Theile, sie wird in der Küche als Gemüse, Salat und in Suppen gebraucht. Die Mäuse stellen ihr sehr nach.

Digitized by Google

# Nachtrag.

Indem ich diese kurze, doch, wie ich hoffe, faßliche und fürs Allgemeine hinlängliche Anweisung zum Küchengarten-Bau schließe, füge ich noch einige nachträgliche Bemerkungen hinzu. Ueber die Erziehung des Saamens ist nichts gesagt worden. Die einjährigen Gewächse tragen in demselben Jahre ihren Saamen und behalten ihren eingenommenen Platz. Die zweijährigen pflanzt man, wenn sie in den Kellern überwintert sind, im Frühjahr, wenn keine starke Fröste mehr zu befürchten sind, wieder aus. Es ist eine Hauptregel zur Saamen-Erziehung, nur sehr gute vollständige Pflanzen zu wählen, und nur ganz vollkommenen reifen Saamen von dem gewonnenen zur Fortpflanzung zu behalten. Jedoch hat auch diese Regel Ausnahmen. Man hat z. B. früher geglaubt, daß nur sehr große feste Köpfe von weißen Kohl guten Saamen

geben

Digitized by Google

geben könnten, die Erfahrung hat aber gelehrt, daß auch von den Nebensprossen, wenn der Kopf ganz abgeschnitten wird, guter Saamen gezogen werden kann. Man pflanzt die zum Saamen bestimmten Gewächse an offne sonnige Stellen, jedoch die verschiedenen Gattungen von einem Pflanzengeschlecht ganz abgesondert, indem sie sonst sich mit einander vermischen und ausarten. Der zwey- oder dreyjährige Saame von allen Hülsenfrüchten soll besser seyn wie der frische, indem von letzterm die Frucht leichter ausartet. Dies ist auch bey den Saamen von Gurken und Lattig der Fall. Man sucht die Vögel von den Saamen abzuhalten, und so viel möglich die Erdflöhe, die den blühenden Kohlarten so verderblich sind. Bey Erwähnung dieser furchtbarsten Feinde der Gärten bedaure ich, kein sicheres Mittel dagegen hier bekannt machen zu können. Von den unzähligen Mitteln, welche zu diesem Zwecke vorgeschlagen sind, habe ich die meisten versucht, und weder Mühe noch Kosten gespart; allein keines ganz zuverlässig gefunden. Dahin gehört z. B. das Besprengen der Pflanzen mit Wasser, worin braune Seife aufgelöst ist, mit Wasser, worin Wermuth gekocht ist, mit Tobackslauge, mit Kalk-



Digitized by Google

wasser, das Bestreuen mit Tobacksstaub, mit gepülvertem Gips oder feinem Chausseestaub u. s. w. Die beiden letzteren Mittel, die aber freilich nach jedem Regen wiederholt werden müssen, so wie auch das öftere Besprengen der Pflanzen mit Wasser, habe ich noch am zuträglichsten gefunden. Wer ein Plätzchen nahe am Hause hat, kann seine Pflanzen ungestört erziehen, und ist in dieser Rücksicht zu beneiden; denn dahin kommen diese grimmigen Feinde der Gärten selten. Eine nothwendige und sehr vortheilhafte Einrichtung, die man in den Gärten, besonders auf dem Lande, sehr oft vermißt, ist ein Dünger-Magazin. Dies ist von großem Nutzen, wie die Erfahrung jedem lehren wird, der ein solches anlegt. Man macht dazu eine Grube in einem Winkel des Gartens, und wirft alles von den Beeten und aus den Wegen fortgeschafte Unkraut, Blätter, Pflanzenabfall, und was sonst aus den Garten bey Reinigung desselben weggeworfen wird, hinein. Nur müssen davon die schwer verwesenden Dinge, als Kohlstrünke ꝛc. ausgenommen seyn. Alles ist im nächsten Frühjahr gewöhnlich verwes't und zum schönsten Dünger geworden. Man leert dann die Grube aus und setzt den Inhalt in einen Haufen,

den

Digitized by Google

den, man den Sommer über zuweilen umstechen läßt, wodurch er ganz zu der schönsten fruchtbarsten Erde wird. Will man die Verwesung beschleunigen, so streut man in die Grube zwischen das Unkraut zuweilen zerklopften ungelöschten Kalk. Man gewinnt auf solche Weise mehrere Fuder Erde, und erspart den Mist, den diese an Dungkraft übertrift. Für die Spargelbeete besonders ist diese Erde vortreflich. Durch Mischung verschiedener Erdarten mit Mist, alten Lehm, Sand u. s. w. kann man sich überhaupt für jede Pflanze den ihr am meisten zusagenden Boden verschaffen.

Die Düngung des Gartens geschieht am zweckmäßigsten alle drey Jahr, indem man die verschiedenen Gartengewächse in dieser Rücksicht in drey Klassen theilen kann, nämlich:

1) die, welche einen fetten, stark gedüngten Boden verlangen;

2) die, welche einen zwar noch fruchtbaren, aber nicht frisch gedüngten Boden verlangen, und



Digitized by Google

3) die, welche in geringem Boden gedeihen.

Man benutzt dann das Land im ersten Jahre z. B. zu Kohlarten, Salaten, Sellerie, Gurken, Mangold u. s. w.;

im zweiten Jahre zu Wurzelgewächsen aller Art und Vitsbohnen, und

im dritten Jahre zu Bohnen und Erbsen.

Es entsteht dadurch ein Fruchtwechsel, welcher sehr nothwendig ist, da wenige Gewächse auf einer Stelle zwey Jahre nach einander gut gerathen. Ausnahme davon ist der weiße Kohl.

Das Untergraben des Düngers geschieht, wenn es der Frost zuläßt und Vorrath von Dünger da ist, am besten vor dem Winter, doch läßt sich dies freilich nicht immer thun. Einige Gewächse gedeihen in solchem, vor dem Winter gegrabenem Lande sehr gut, da es im Frühjahr die Feuchtigkeit länger behält und nicht austrocknet, andere aber, z. B. Erbsen und Bohnen, auch Vitsbohnen, verlangen ein frisch gegrabenes lockeres Land.

Digitized by Google

Land. Das Graben selbst muß tief geschehen und der Dünger gleichförmig im Lande vertheilt werden. Das Rigolen oder 2—3 Fuß tiefe Umgraben des Landes, wenn nämlich dasselbe in der Tiefe nicht zu schlecht ist, ist von ganz außerordentlichem Nutzen, und bey Anlegung neuer Gärten, noch mehr aber bey Obstbaum-Anpflanzungen unerläßlich. Das Verfahren dabey ist wohl hinlänglich genug bekannt, und ich erwähne dasselbe deshalb hier nicht; allein die Arbeit selbst kann ihres mannichfaltigen, in die Augen fallenden Nutzens wegen nicht genug empfohlen werden. Ueber die Anwendung des Kochsalzes als Dungmittel für Gärten stelle ich Versuche an und werde die Resultate seiner Zeit mittheilen. In England wird das Kochsalz als Dungmittel jetzt häufig angewandt, sowohl beim Feld- als Gartenbau.

Das Verpflanzen der Gewächse muß, wenn sie gedeihen sollen, regelmäßig und gut geschehen. Sehr häufig ist das schlechte nachlässige Pflanzen die Ursache, wenn ganze Felder Kohl und anderer Pflanzen nicht anwachsen, oder nur schlecht gedeihen. Daß man nicht in ganz ausgetrocknetem Bo-

den

Digitized by Google

den pflanzt, ohne zu begießen, versteht sich von selbst; viel besser aber ist ein von Regen durchdrungenes Land, und das Begießen nur im Nothfalle anwendbar, da auch nicht viele Gärten mit Wasser versehen sind. Die Pflanzen müssen mit einem Pflanzstock, tief genug gesetzt, und hauptsächlich die Erde an die Wurzeln fest genug angedrückt werden, nur dann wachsen sie leicht und gut wieder.

Das Auflockern und Behacken des Bodens ist von großem Nutzen, theils zur Vertilgung des Unkrauts, theils um den Boden der Luft und Sonne zugänglicher zu machen. Man wiederhole es so oft als möglich, und der Nutzen wird sich sichtbar an den kräftigen Wachsthum der Pflanzen zeigen.

Das gute Säen erfordert Uebung, und wenige sind, die es ohne Tadel verrichten, indem in der Regel der Saame viel zu dick gesäet wird. Man verlasse sich nicht auf das Ausziehen der überflüssigen Pflanzen; viel besser ist es, wenn dies nicht nöthig ist. Durch Uebung kann man sich übrigens bald die nöthige Fertigkeit erwerben. Für Ungeübte ist die An-

Digitized by Google

Anwendung einer Art von großen Löffel, mit Löchern versehen, zweckmäßig, durch welche der Saamen gewissermaßen durchgesiebt wird. Nur muß man mehrere Löffel dieser Art haben, wegen der verschiedenen Größe der Sämereyen.

Daß, bey möglichst genauer Beobachtung aller, in diesem kleinen Werke enthaltenen Regeln, nicht jedes Gewächs eines Gartens in jedem Sommer zur größten Vollkommenheit gedeihen kann, ist natürlich, da die Witterung dabey sehr in Betracht kommt; allein im Allgemeinen wird der angewandte Fleiß und Aufmerksamkeit, wenn keine Unglücksfälle eintreten, in jedem Jahre tausendfach belohnt werden. Welche Lust für den wahren Gartenfreund, wenn er täglich seine Pflanzungen wachsen und gedeihen sieht. Wenn nach Beendigung anstrengender Berufsarbeiten er seinem Garten zueilen und dort die reine, erquickende Luft einathmen, sich an dem Geruch und dem Anblick seiner Blumen, dem üppigen Wuchs seiner Gartengewächse und seiner Obstbäume erholen und erfreuen kann! Kann es ein reineres Vergnügen geben? Mögte doch,

noch

Digitized by Google

noch einmal wiederhole ich diesen Wunsch, dies kleine Werkchen etwas dazu beitragen, dem Gartenbau viele Freunde zu erwecken, und möchten von diesem recht Viele zur Beförderung desselben auch ihr Scherflein beitragen.

Digitized by Google

Tab. I.

Fig. 7.

Fig. 8.

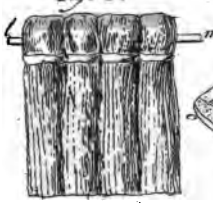



Fig. 9.

Fig. 12.

Fig. 2.

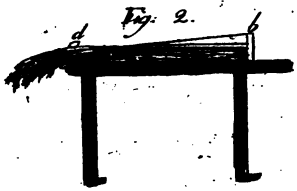



Fig. 6.

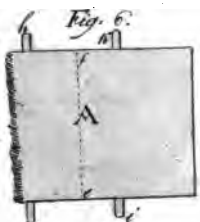



Fig. 3.

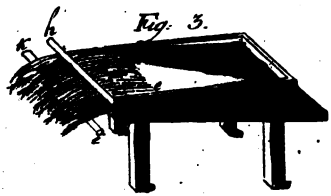



Fig. 5.

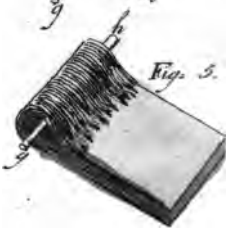



Fig. 1.

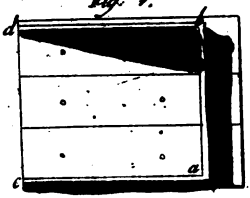
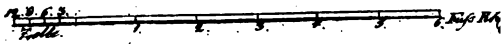



Fig. 4.




Digitized by Google

Digitized by Google

Tab. II.

Fig. 11.

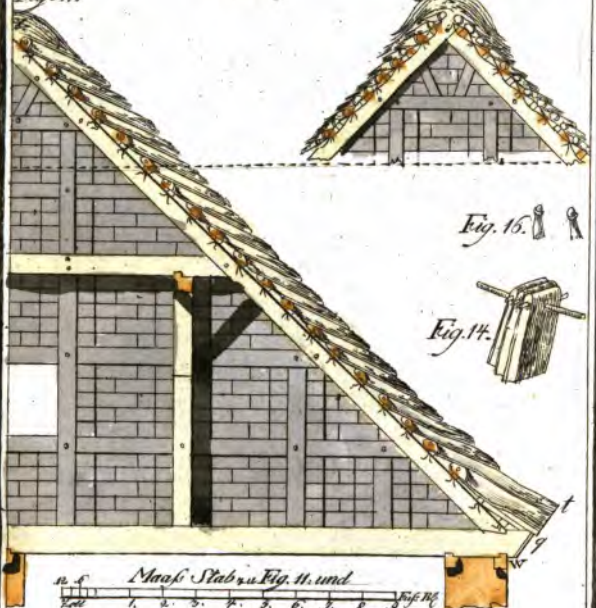



Fig. 15.

Fig. 16.



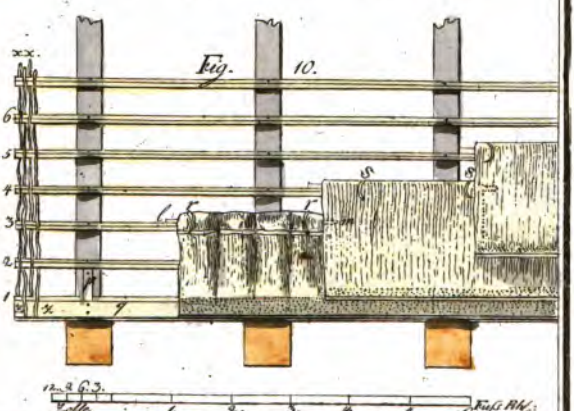
Fig. 14.



Maaß Stab zu Fig. 11. und



Fig. 10.






Digitized by Google

Digitized by Google

Tab. III.

Fig: 13.

Fig: 27.




Fig: 24.

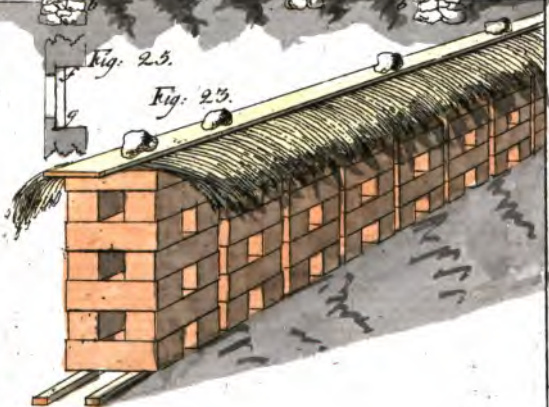
Fig: 26.




Fig: 25.

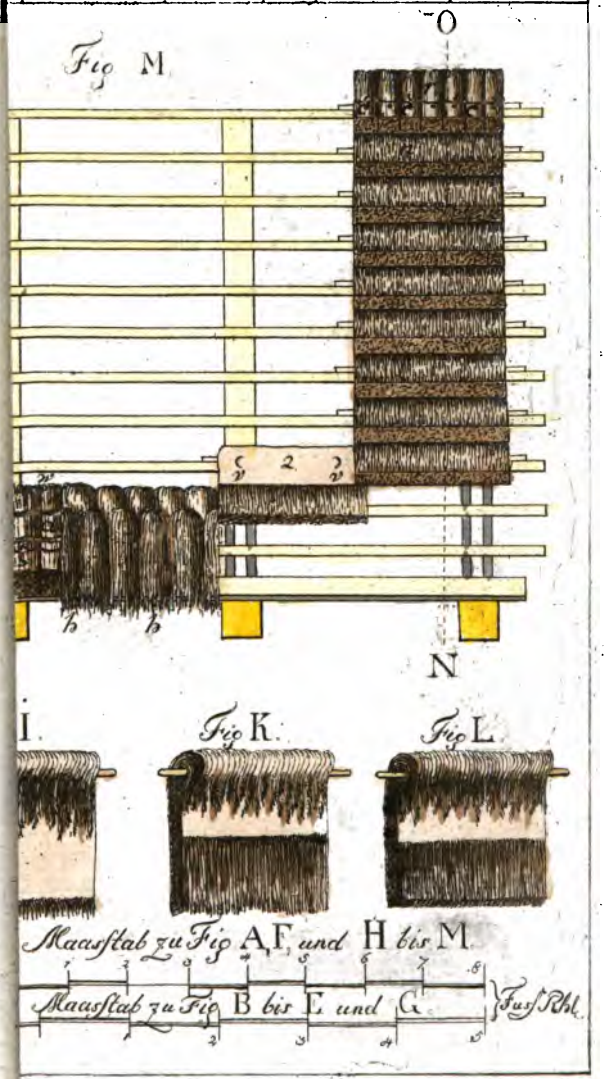



Fig: 23.



Digitized by Google

Digitized by Google




Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

YB 47543

Digitized by Google

Digitized by Google